

Mit grüner Spargel-Farce gefüllte Hähnchen-Brust

Für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

| | | |
|------------------------------------|-----------------------|-------------------|
| 2 Hähnchenbrüste ohne Haut à 130 g | 1 mittelgroße Zwiebel | 250 ml Hühnerfond |
| 250 ml Gemüsefond | 1 Lorbeerblatt | 1 Gewürznelke |
| 1 TL Erdnussöl | | |

Für die Farce:

| | | |
|----------------------------------|------------------------|-------------------|
| 4 Stangen grüner Spargel | 1 Knolle Ingwer à 1 cm | 1 Schalotte |
| 1 Knoblauchzehe | 1 Zitrone | 1 Orange |
| 3 EL Gemüsefond | 1 EL Semmelbrösel | 1 Ei |
| 4 Zweige Petersilie | 4 Zweige Kerbel | 2 Zweige Estragon |
| 1 Prise Ras-el-Hanout Pfeffer | 1 Muskatnuss | 1 Prise Chilisalز |

Für die Sauce:

| | | |
|--------------------|----------------------------|---------------------|
| 10 kleine Morcheln | 1 Zitrone | 35 ml Weißwein |
| 1 TL Sherry | 40 g Sahne | 1 TL Puderzucker |
| 1 TL Speisestärke | 1 Prise mildes Chilipulver | 1 Prise feines Salz |

Für die grünen Gnocchi:

| | | |
|---------------------------|------------------|----------------------------|
| 350 g mehligk. Kartoffeln | 75 g Weizendunst | 1 TL Kümmel |
| 2 Eier | 2 EL Butter | 3 Zweige glatte Petersilie |
| 3 Zweige Kerbel | 1 Muskatnuss | Salz, Pfeffer |

Für die Gnocchi die Kartoffeln in Salzwasser mit Kümmel circa zwölf Minuten garen. Eier trennen und Butter in einem Topf bräunen.

Für die Farce den Spargel circa vier Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren. Schalotte und Knoblauch abziehen und grob hacken. Ingwer schälen. Von der Orange und Zitrone einige Zesten reißen. Petersilie, Kerbel und Estragon abbrausen und trockenwedeln. Spargel mit Knoblauch, Schalotte, Zesten, Fond, Semmelbröseln, Kräutern, Ras el-Hanout, etwas Abrieb von der Muskatnuss, Chilisalز und Pfeffer in der Moulinette zu einer Farce verarbeiten. Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eischnee unter die Farce heben.

Gegarte Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Petersilie und Kerbel abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kartoffelmasse mit Weizendunst, zwei Eigelb, Butter, Muskat, Petersilie, Kerbel, Salz und Pfeffer verkneten. Kartoffelteig auf einer Arbeitsfläche zu langen, dünnen Rollen formen. Mit einer Teigkarte von den Teigrollen Gnocchi abstechen.

Für die Hähnchenbrust die Morcheln kurz in kaltes Wasser legen, abgießen und das Wasser durch einen Papierfilter laufend auffangen. Zwiebel abziehen und das Lorbeerblatt mit einer Nelke feststecken. Fonds mit gespickter Zwiebel in einem Topf erhitzen.

Gnocchi in einem Topf mit kochendem Salzwasser circa sechs Minuten garen.

Hähnchenbrüste waschen, trockentupfen, eine Tasche hineinschneiden und das Hähnchen mit einem Esslöffel der Farce füllen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten circa drei Minuten anbraten.

Das Fleisch aus der Pfanne in den Fond geben und circa 15 Minuten gar ziehen lassen. Zwiebel entfernen und 200 Milliliter Fond abgießen und auffangen. Hähnchenbrüste im Topf warm halten. Den Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden entfernen. Die Stangen schräg halbieren. Butter in einer Pfanne erhitzen, leicht anbräunen und den Spargel darin anbraten. Hühnerfond angießen und circa fünf Minuten dünsten. Die Hälfte der Morcheln hinzufügen und erhitzen. Mit

etwas Salz würzen.

Für die Sauce Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren. Mit Wein und Sherry ablöschen und reduzieren lassen. Aufgefangenen Fond und Sahne angießen und nochmals aufkochen lassen. Stärke mit kaltem Wasser glattrühren und die Sauce damit abbinden. Mit etwas Zitronensaft und einigen Zitronenzesten, Chilipulver und Salz würzen. Übrige Morcheln dazugeben und aufkochen lassen.

Die mit grüner Spargelfarce gefüllte Hähnchenbrust mit Morchel-Zitronen-Sauce und grünen Gnocchi auf Tellern anrichten und servieren.

Gerlinde Kreuzeder am 04. Juli 2016