



Hähnchenbrust auf Schokoladen-Kartoffel-Ragout mit Gremolata-Würze

Zutaten für 4 Personen

Für das Kartoffelragout

15 Butter, 25 g Schalottenwürfel, 250 g geschälte, fein gewürfelte fest kochende Kartoffeln, 300 ml Sahne, 40 g Bitterschokolade, Salz, Pfeffer

Butter in einem Topf erhitzen und darin die Schalotten und die Kartoffelwürfel farblos anschwitzen. Sahne angießen und das Ganze so lange garen, bis die Kartoffelwürfel weich sind. Schokolade hacken und unterrühren. Das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gremolata-Würze

50 ml Olivenöl, 25 g geröstete, grob gehackte Pinienkerne, 10 g gehackte glatte Petersilie, gehackte Blättchen von 4 Thymianzweigen, gehackte Nadeln von 2 Rosmarinzweigen, geriebene Schale von zwei Biozitronen, Salz, Pfeffer

Alle Zutaten vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Hähnchenbrüste

4 Hähnchenbrüste mit Haut, Salz, Pfeffer, 4 EL Pflanzenöl

Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Hähnchenbrüste auf der Hautseite goldbraun anbraten. Die Hähnchenbrüste wenden und auf der Fleischseite kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit der Hautseite nach oben auf einen Teller setzen und 2-3 Minuten in den auf 100 ° C vorgeheizten Backofen schieben. Herausnehmen und kurz ruhen lassen.

Das Kartoffelragout jeweils in die Mitte von vier Tellern geben und darauf jeweils eine Hähnchenbrust setzen. Nun mit der Gremolata-Würze beträufeln.