



Ute Dreissigacker

In Glühwein pochierte Hähnchenbrust mit Glühweinsauce und zweierlei Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für den Rote-Bete-Stampf:

400 g vorgegarte Rote Bete
1 kleine Zwiebel
4 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und klein hacken. Anschließend in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Rote Bete ebenfalls in Würfel klein hacken und in die Pfanne geben. Danach mit 2 EL Butter stampfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Sellerie-Stampf:

400 g Knollensellerie
2 EL Butter
100 ml Sahne
Salz, aus der Mühle

Sellerie würfeln. Anschließend in Salzwasser geben und aufkochen lassen. Abgießen, mit Butter und Sahne vermengen und stampfen.

Für das Hähnchen mit Glühweinsauce:

2 kleine Hähnchenbrustfilets
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
500 ml dunkler Rotwein
2 Nelken
1 Zimtstange
1 Sternanis
1 TL Puderzucker
Butter, zum Binden
Salz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, zum Würzen

Für die Sauce Puderzucker und Butter in die Pfanne geben. Schalotte und Knoblauch abziehen, hacken und in der Pfanne anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen. Nelken, Zimtstange und Sternanis hinzufügen und zusammen köcheln lassen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. In die Glühweinsauce geben und darin 10 Minuten pochieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hähnchen danach ohne Sauce im Ofen warmhalten.

Gewürze aus der Glühweinsauce entnehmen, die Sauce mit jeweils einem Teelöffel Rote-Bete-Stampf und Selleriestampf und Butter aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.