

Hähnchenbrust mit Pflaumen und Sherry-Zwiebeln



Zutaten für 4 Portionen:

250 ml Sherry
250 ml Weißwein
8 Trockenpflaumen
1 Glas Perlzwiebeln
1 EL brauner Zucker
100 g Butter
1 EL Mandeln
2 Hähnchenbrustfilets
Zimt gemahlen
2 EL Olivenöl
4 Cantuccini
Thymian
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Sherry in einem Topf erhitzen, über die Trockenpflaumen geben und mindestens drei Stunden ziehen lassen. Perlzwiebeln abgießen, 50 Gramm Butter erhitzen, Zwiebeln anbraten mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Die Pflaumen aus dem Sherry nehmen, den Sherry über die Zwiebeln geben und einkochen.

Pflaumen und Mandeln grob hacken. Cantuccini grob zerbröseln und alles miteinander vermengen. Diese Mischung mit Zimt und Salz würzen. Die Hähnchenbrust aufschneiden und aufklappen. Die Füllung auf dem Fleisch verteilen. Einrollen und mit Zahnstochern fixieren. Hähnchenbrust von außen mit Salz und Pfeffer würzen.

Olivenöl erhitzen, die Hähnchenbrust darin anbraten und einen Rosmarinzweig mit in das heiße Öl legen. Fleisch im Anschluss im Backofen bei 100 °C 15 Minuten weitergaren.

Die Zwiebeln herausnehmen und den Sud mit 50 Gramm eiskalter Butter montieren. Zwiebeln zugeben und mit der Hähnchenbrust servieren.

Rezept: Elisabeth Corona, Foto: Jana Sobolewski