


**Kochen
mit Globus**



„Käschde-Hähnsche“

Mit Esskastanien gefüllte

Hähnchenbrust auf Rahmwirsinggemüse



Zutaten:

250 g Maronen (Sous-vide)	½ Kopf Wirsing
1 Schalotte	2 Schalotten
20 g Butter	1 Möhre
50 g Bacon-Stifte	1 Pastinake (oder Petersilienwurzel)
80 ml Sahne	80 ml Weißwein
Salz, Pfeffer	200 ml Sahne
4 Hähnchenbrüste	Bratöl
Bratöl	Salz, Pfeffer, Muskat,
10 g Butter	1 Prise brauner Zucker
4 Zweige Rosmarin	

Dazu passt: Ein Weißer oder Grauer Burgunder aus unserer Region

 4 Pers.

 40 Min.

 Schwierigkeitsgrad

Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Die Maronen im Beutel in der Mikrowelle oder im Wasserbad erwärmen. Schalotten pellen, fein würfeln und in Butter anbraten. Bacon und warme Maronen dazugeben und braten, bis der Bacon kross ist. Mit Sahne ablöschen und vollständig einkochen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Die abgekühlte Masse mit einem großen Messer etwas zerkleinern. In die dicke Seite der Hähnchenbrust eine kleine Öffnung schneiden und mithilfe eines Kaffeelöffels die Masse darin verteilen. Danach sorgfältig verschließen. Die Hähnchenbrüste in einer Pfanne mit Öl rundherum anbraten. Danach würzen, Butter und Rosmarin zufügen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C, ca. 12–14 Minuten, je nach Größe der Hähnchenbrüste garen.

Den Wirsing von unschönen Blättern befreien und mit dem Strunk in Spalten schneiden. Strunk entfernen, den Kohl in feine Streifen schneiden, waschen und trocknen. Schalotten, Möhren und Pastinaken schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. In einem flachen Topf das Öl erhitzen und zuerst die Gemüsestreifen anbraten. Dann den Kohl mit einer Prise Zucker hinzugeben. Für etwa 3–4 Minuten unter Rühren braten. Mit Weißwein ablöschen, aufkochen und anschließend die Sahne dazugeben. Für weitere 3 Minuten köcheln lassen und dann abschmecken. Der Kohl sollte noch leicht bissfest sein.

Den Kohl auf vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und das Hähnchen in der Mitte durchschneiden, damit man die Füllung sieht. Mit Rosmarin dekorieren und servieren.

