

MAISHÄHNCHENBRUST AUF KÜRBIS AN KARTOFFELGRATIN UND ORANGENSAUCE

Für 4 Personen

640 g	Maishähnchen	1 ½ EL	Orangenmarmelade	380 ml	Sahne
720 g	Hokkaido Kürbis	600 g	mehlige Kartoffeln	1 ½ EL	Öl
60 g	Bauchspeck	1	Knoblauchzehe	½ Zweig	Thymian
80 g	Zwiebeln	100 ml	Geflügelfond	Saft einer halben Orange	
½ Bund	Petersilie	1 EL	Butter	Salz, Pfeffer, Muskat, Ingwer	

Zubereitung Kartoffelgratin:

Für das Kartoffelgratin eine ofenfeste Form mit Butter einfetten. Die Sahne in einem Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Knoblauch und Thymian in die Sahne geben und 5 Minuten ziehen lassen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Thymian und die Knoblauchzehe entfernen und die Sahne mit Salz, Pfeffer, Muskat Ingwer würzen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in 2 cm dicke Scheiben hobeln. Kartoffeln mit Sahne mischen in die Form geben und 30-40 Minuten goldbraun backen.

Zubereitung Hauptgericht:

Kürbis vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch mit Schale in dünne Scheiben schneiden. Bauchspeck in feine Würfel und die Zwiebeln in Streifen schneiden. Die Hähnchenbrüste abwaschen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Nun eine Pfanne mit Öl aufsetzen und vorheizen. Die Hähnchenbrüste darin von beiden Seiten goldbraun anbraten, herausnehmen und auf ein Backblech im vorgeheizten Backofen bei 100°C 10-12 Minuten durchziehen lassen. In der Zeit eine Pfanne mit Öl aufsetzen und den Speck auslassen. Jetzt die Zwiebeln dazugeben und anschwitzen. Alles aus der Pfanne nehmen und den Kürbis darin 4-5 Minuten anbraten und danach Speck, Zwiebel und gehackte Petersilie unterheben. Die Pfanne von der Hähnchenbrust erhitzen, Orangensaft, Orangenmarmelade und Geflügelfond hineingeben und einkochen lassen. Nun die Sahne dazu geben, salzen und pfeffern und cremig einkochen. Jetzt alles schön anrichten und mit dem Kartoffelgratin servieren.

Guten Appetit