nach Cornelia Poletto

Hähnchenbrust mit Pflaumenfüllung

für 4 Personen

Zutaten

200 ml Marsala, 8 Trockenpflaumen ohne Stein, 750 g Schalotten, 3 EL Butter, 4-6 Zweige Thymian, 1 EL brauner Zucker, Salz, Pfeffer, 250 ml Weißwein, 1 EL Pistanzienkerne, 4 Cantuccini, 2 TL Tymianblätter, 4 Hähnchenbrüste, 2 EL Olivenöl

Zubereitung

Am Vortag:

1. Marsala erhitzen, über die Trockenpflaumen gießen und zugedeckt 3 Stunden

(besser über Nacht) ziehen lassen

Am Kochtag:

2. Schalotten schälen
3. Die Pflaumen abgießen und den Marsala auffangen
4. Backofen auf 160°C vorheizen
5. Thymian von den Zweigen abstreifen, 2 EL Butter in einem Topf aufschäumen lassen und die Zwiebeln und den Thymian anschwitzen
6. Mit Zucker bestreuen und unter Rütteln karamellisieren
7. Mit Salz und Pfeffer würzen, Weißwein und Marsala dazugeben und alles einige Minuten einkochen
8. Zwiebeln in eine feuerfeste Form geben und abgedeckt 15-30 Minuten garen.
9. Pflaumen würfeln, Pistazien grob hacken
10. Cantucci in einem Plastikbeutel mit einer Teigrolle zerbröseln oder mit einem schweren Topf zerstoßen.
11. Pflaumen, Pistazien, Cantucci und Thymianblättchen mischen
12. Hühnerbrüste waschen, mit Küchenpapier trocknen und eine Tasche in die Fleischstücke schneiden und ringsherum leicht salzen
13. die Pflaumenmischung in die Taschen füllen und die Öffnung mit Spießchen verschließen
14. Öl erhitzen und die Fleichstücke auf einer Seite etwa 5 Minuten anbraten, dann wenden und nochmal 3-5 Minuten auf der anderen Seite braten, anschließend im Backofen bei 120°C 15 Minuten fetrig garen
15. Währenddessen Zwiebelsud durch ein Sieb in einen Topf gießen und den Sud einkochen lassen. Zwiebeln dazugeben, die restliche Butter dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken
16. Die Hühnerbrüste aufschneiden und anrichten und mit den Zwiebeln und der Soße anrichten.

Zeitbedarf

1,5 Stunden

dazu paßt

Reis oder Ofenkartoffeln