

Zweierlei Hühnchencreme

Zubereitungsdauer: 45 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen

Zutaten für 6 Personen.

Zutaten

2 St. naturbelassene Orangen
450 g Hähnchenfilets
4 EL jungfräuliches Olivenöl
3 EL Preiselbeergelee oder -kompott
80 g Rauke
100 ml Geflügelbrühe
Balsam-Essig Orange
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch säubern und trocken tupfen. Eine Orange waschen und die Schale abreiben. Dann das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Orangenschale einreiben/würzen.

In einer mittleren Pfanne Olivenöl erhitzen und die Filets von jeder Seite leicht goldbraun braten. Die Schale der zweiten Orange auch fein abreiben, dann die Orangen auspressen und 100ml Saft mit der Hälfte der Geflügelbrühe mischen.

Wenn das Fleisch angebraten ist, das Olivenöl abgießen und die gemischte Brühe über das Fleisch geben. Die abgeriebene Orangenschale in den Sud geben. Nun die Pfanne abdecken und die Hähnchenfilets bei niedriger Hitze etwa 10-15 Minuten schmoren, bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen.

Wenn die Filets gar sind, die Pfanne kurz abkühlen lassen, dann den Schmorsud in ein Glas gießen. Das Fleisch etwa 20 Minuten abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden. Das Preiselbeerkompott, die Hälfte der Fleischwürfel und 5 Esslöffel Schmorsud in eine Schüssel geben. Mit einem Pürierstab zu einer feinen Creme verarbeiten, bei Bedarf etwas

mehr Geflügelbrühe/bzw. Orangensaft dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Orangenessig abschmecken.

In einer zweiten Schüssel mit dem restlichen Fleisch genauso verfahren, anstelle der Preiselbeermarmelade etwas mehr Flüssigkeit dazugeben. Die Rauke waschen, putzen und sehr fein hacken, dann unter die Hähnchencreme ziehen. Die Creme ebenso abschmecken.

Beide Cremes etwa 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Mit geröstetem Brot oder Kräckern (z.B. von Quely) servieren.