

# Hier und heute



## **Gefülltes Hähnchen auf Kartoffel-Lauch-Gemüse**

Lauch ist Trumpf: Olaf Baumeister füllt Hähnchen mit Apfel, Lauch und Walnüssen. Dazu serviert er ein Ragout aus Lauch und Kartoffeln. Köstlich!

### **Das Rezept**

von Olaf Baumeister für vier kleine Portionen

#### **Zutaten für das Hähnchen mit der Walnuss-Apfel-Lauch-Füllung**

- 2 Hähnchenbrüste à 200 g
- 200 g Lauch
- 2 Schalotten
- 100 g Walnüsse
- ½ Apfel
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- 1 EL Butter
- 50 ml Sahne
- 1 TL Maisstärke, angerührt mit etwas Wasser zum Binden

#### **Zubereitung**

Lauch waschen und in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne goldbraun rösten. Apfel vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln. In einer Pfanne die Schalotten in Butter glasig dünsten. Den Lauch und die Nüsse dazugeben und kurz mitschwitzen. Die Apfelwürfel beifügen und alles mit der Sahne ablöschen. Die Mischung einmal aufkochen, bei kleiner Temperatur zwei Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit der Stärke leicht binden.

Nun mit einem Messer eine Tasche in die Hähnchenbrüste schneiden und mit der Walnuss-Apfel-Lauch-Masse füllen. Die Brüste in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl von beiden Seiten kräftig anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. acht Minuten garen.

#### **Zutaten für das Kartoffel-Lauch-Ragout**

- 300 g Kartoffeln, festkochend
- 200 g Lauch
- 3 Schalotten,
- 50 ml Weißwein trocken
- 50 ml Sahne
- 50 g saure Sahne
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss
- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch
- 1 EL Pflanzenöl zum Braten

#### **Zubereitung**

Die fein gewürfelten Schalotten im Öl kräftig anschwitzen. Lauch und Kartoffeln fein würfeln, dazugeben, kurz mitschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Wein fast vollständig verkochen lassen. Ragout mit der Sahne auffüllen und einmal aufkochen lassen. Die saure Sahne dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und den Schnittlauch beifügen.