

1. Hauptgang: Almhendl im knusprigen Bauernbrot auf Champagner-Chili-Kraut von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Almhendl:

0,5	Zitrone, unbehandelt
8 Scheiben	Bauernbrot, hauchdünn (vom Vortag)
150 g	Kalbsbrät
3 EL	Sahne
0,5 Bund	Petersilie
4	Hähnchenbrustfilets
2 EL	Öl
	Muskatnuss
	Pfeffer aus der Mühle, schwarz
	Salz



Kraut:

1	Zwiebel, groß
50 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Puderzucker
100 ml	Champagner
800 g	Sauerkraut (aus der Dose)
1	Lorbeerblatt
0,5 TL	Korianderkörner
0,5 TL	Wacholderbeeren
1 TL	Pfefferkörner, schwarz
1 TL	Pimentkörner
2 EL	Apfelmus
50 g	Sahne
0,5	Orange, unbehandelt
2 Scheiben	Ingwer
2 EL	Butter
0,25 Schote	Vanille
	Chiliflocken, mild
	Zucker
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Hendl:

Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und darunter ein Abtropfblech stellen. Etwas Schale der Zitrone abreiben. Jeweils zwei Brotscheiben überlappend nebeneinander legen. Das Kalbsbrät mit der Sahne glatt rühren, mit Zitronenabrieb, frisch geriebener Muskatnuss und etwas Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Farce mit Hilfe einer Palette auf die Brotscheiben streichen und die fein geschnittene Petersilie darüber streuen.

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in die Brotscheiben wickeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die eingewickelten Hendlbrüste zunächst auf der Nahtseite, dann rundum bei milder Hitze

goldbraun anbraten. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen auf dem Gitter circa 15 Minuten saftig durchziehen lassen.

Kraut:

Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Brühe in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin so lange dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Den Puderzucker darüber stäuben und leicht karamellisieren. Mit dem Champagner ablöschen und auf ein Drittel einkochen lassen.

Das Sauerkraut dazugeben. Lorbeerblatt, Koriander, Wacholder, Pfefferkörner und Pimentkörner in ein Gewürzsäckchen füllen, das Säckchen verschließen, zum Kraut geben und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Das Gewürzsäckchen wieder entfernen. Das Apfelmus und die Sahne unter das Champagnerkraut mischen. Mit etwas Orangenabrieb, Ingwer, Salz, Chiliflocken und Zucker würzen und zuletzt die Butter unterrühren. Die ausgekratzte Vanilleschote hinzufügen, einige Minuten in der Soße ziehen lassen und mit dem Ingwer wieder entfernen.

Das Kraut auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Hendlbrust schräg halbieren und darauf anrichten.

Tipp:

Zu dem Gericht kann man noch zusätzlich Curryschaum reichen. Hierfür einfach nur 300 Milliliter Brühe mit 50 Milliliter Sahne und einer Prise Curry erhitzen. Etwas Butter hinzufügen und das Ganze mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen. Mit etwas Salz abschmecken.

Idee: Alfons Schuhbeck