
Typ: Fleisch

Quelle: e&t, 5/85

Bemerkungen: Zum Würzen ein wenig Curry (nach dem Anbraten) und zum Schluss großzügig frische Kräuter. (5 Mai 2011)

Zutaten: Für 4 bis 6 Portionen

750 g Kohlrabi, Salz
600 g Hähnchenbrustfilet
40 g Butterschmalz
Pfeffer aus der Mühle
1/8 l Hühnerbrühe (Suppenpaste)
100 ccm Weißwein (Riesling)
200 g Creme fraiche
3 Eigelb
1 bis 2 TL Zitronensaft
1 Prise Zucker
1 Bund Basilikum

Rezept: Den Kohlrabi putzen (das zarte Grün beiseite legen), schälen, waschen, in Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser 10 bis 15 Minuten garen. Das Hähnchenfleisch in Würfel schneiden und im heißen Butterschmalz rundum braun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kohlrabi gut abtropfen lassen und zum Fleisch geben. Leicht mit feinem Curry (nicht scharf bestäuben und 1 min unter Rühren mitbraten. Mit Brühe und Wein ablöschen und zugedeckt 10 Minuten schmoren. Die Creme fraiche mit dem Eigelb verrühren und das Ragout damit legieren (nicht mehr kochen lassen!). Kräuter hinzufügen und zur Deko obendrauf streuen.