

Madeira-Hähnchen gratiniert

2 Hähnchenbrustfilets, halbiert
Butter,
0,04l Madeira
1 Möhre
1 Zwiebel
1 große Korianderpflanze
2 Knobli
150ml Crème fraîche
150g geriebenen Weißkäse (z.B. Schafskäse)

Hähnchen in geschmolzener Butter leicht anschmoren – keine Farbe nehmen lassen. Wein angießen, geputzte Möhre, Zwiebel, Korianderwurzel dazu, würzen und zugedeckt 30 – 40 min sehr sanft schmoren. Fleisch rausnehmen, Gemüse bis auf Knobli entfernen, aufkochen, Knobli drin pürieren, mit Crème fraîche erneut aufkochen, in eine feuerfeste Form gießen; Fleisch in Scheiben schneiden, schräg halb überlappend reinlegen, gehacktes Korianderlaub drüber streuen und dann geriebenen Käse; einige min übergrillen.