Bratäpfel mit Hähnchen-Chili-Füllung auf Tomaten-Vogerlsalat

Kategorien:	Geflügelgerichte, Obstküche, Salate
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

3 EL Olivenöl
350 g Hühnerbrustfilet
1 weiße Zwiebel
1 kleine rote Chilischote
30 ml Noilly Prat (Wermut)
200 ml Hühnersuppe
3-4 EL Crème fraîche
50 g Cashew-Kerne (geröstet u. grob gehackt)
Salz, Pfeffer
4 große Äpfel (Sorte "Elstar", mit Stängel)

SALAT:
200 g geputzter Vogerlsalat
16 kleine Kirschtomaten
Essig
Öl und Salz für die Salatmarinade
50 g Cashew-Kerne
Balsamicoreduktion

Zubereitung

Zwiebel schälen und fein würfeln.
Hühnerfleisch in Streifen schneiden.
Die Chilischote längs halbieren, die Kerne entfernen, die Schote fein schneiden.
Cashew-Kerne grob hacken.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die gehackte Zwiebel darin glasig andünsten.
Das in Streifen geschnittene Fleisch und die fein geschnittene Chilischote zugeben und anbraten.
Anschließend mit dem Wermut ablöschen und mit 100 ml heißer Hühnerbrühe aufgießen.
Umrühren und ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze kochen.

Crème fraîche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die gehackten Cashew-Kerne zum Ragout geben.

Von den gewaschenen Äpfeln die Deckel abschneiden, das Kerngehäuse ausstechen.
Das Fruchtfleisch bis auf einen knapp 1 cm dicken Rand herausschaben.
Die Äpfel innen mit Salz und Pfeffer würzen, das Hühnerragout einfüllen.

Das Apfelfruchtfleisch und die restliche Hühnersuppe in eine flache Auflaufform geben, die gefüllten Äpfel hineinsetzen und die Deckel draufsetzen.
Im auf 225 °C vorgeheizten Backrohr auf oberer Schiene bei 200° ca. 10 - 15 Minuten garen.

Vogerlsalat und Tomaten waschen, Tomaten halbieren.
Salat marinieren, mit Cashew-Kernen durchmischen.

Bratäpfel mit dem Salat, ganzen Cashew-Kernen und Balsamicoreduktion dekorativ auf Tellern anrichten.

Getränketip:
Grüner Veltliner Federspiel Terrassen 2005, Freie Weingärtner Wachau, Dürnstein, würziger Weißwein