



Hähnchenfilet an Süßkartoffelpüree

mit Zwiebelmarmelade und Champignons



ca. 30min



4 Portionen

Manchmal muss es einfach was Deftiges sein. Schweinshaxe gibt's zwar nicht – wir wollen es ja nicht übertreiben –, aber dafür ein saftiges Hähnchenbrustfilet mit cremig-würzigem Süßkartoffelpüree und gebackenen Pilzen. Der eigentliche Star des heutigen Gerichts ist aber die selbst gemachte Zwiebelmarmelade: Rote Zwiebeln, lange geschmort und fast schon klebrig karamellisiert, geben dem Ganzen eine tolle Süße. Mmmh!

- 4 Süßkartoffeln
- 500g Champignons
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung

- 3EL Butter ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ²

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- Sparschäler
- Sieb
- Kartoffelstampfer

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 562kcal, Fett 20.3g,
Kohlenhydrate 55.0g, Eiweiß 36.1g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Süßkartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Süßkartoffeln** schälen und in ca. 3cm große Stücke schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und horizontal in **je 2 gleich große Stücke** schneiden. Das **Fleisch** und die **Pilze** mit 2EL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung oder mehr** und 1TL Salz vermengen. Beides auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Ofen ca. 8Min. backen, bis das **Fleisch** gar ist und die **Pilze** weich sind.



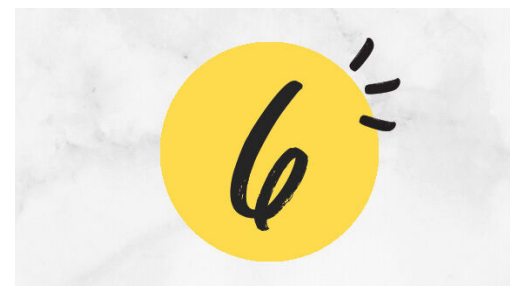
Die **Zwiebeln** mit 4TL Butter, 5EL Balsamicoessig, 2,5EL Zucker, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer in einen kleinen Topf geben und alles bei niedriger bis mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 8-10Min. köcheln lassen, bis die **Zwiebeln** weich und etwas klebrig sind.



Die **Süßkartoffeln** mit 4TL Butter und 1TL Salz zu einem cremigen **Püree** stampfen, je nach gewünschter Konsistenz ggf. esslöffelweise **Kochwasser** zugeben. Das **Süßkartoffelpüree** mit dem **Fleisch**, den **Pilzen** und der **Zwiebelmarmelade** anrichten und servieren.



Die **Süßkartoffeln** in das kochende Wasser geben und abgedeckt in ca. 10Min. weich kochen. **1 Tasse Kochwasser** abschöpfen, dann die **Süßkartoffeln** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



Was tun mit übrig gebliebener Milch oder Sahne, damit sie nicht sauer wird? Na, ganz einfach: Ab ins Püree damit! Wer noch einen kleinen Rest flüssiges Milchprodukt im Kühlschrank hat, kann unser leckeres Püree statt mit Kochwasser einfach damit verfeinern. Ein kleiner Schuss des weißen Goldes gibt dem Ganzen eine reichhaltige Cremigkeit.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**