

## Hermann Huber's Gericht für die Faulbrunnalm

### Henne in Krensauce, Kraut und Rüben

#### Huhn:

4 St. Hühnerbrust mit Haut  
Hühnerfond  
Wurzelgemüse  
Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Butterschmalz

Hühnerbrüstchen parieren und im Geflügelfond mit Wurzelgemüse, und Gewürzen ca. 40 min bei ca. 65°C ziehen lassen. Aus dem Fond nehmen und vor dem Servieren im Butterschmalz anbraten.

#### Krenschaumsauce

1 Zwiebel  
10g Butter  
0,25l Hühnerfond  
20g Creme fraiche  
20g Mascarino  
20g Weißwein  
5g geriebene Mandeln  
10g Zitronensaft  
5g Ingwerwurzel  
20g Butterflocken

Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren. Mit Hühnerfond aufgießen, Mandeln, Zitronensaft, geriebenen Ingwer dazu geben. Creme fraiche und Macsarino dazu geben. 10-15 min. köcheln lassen – abseihen – und mit geraspelten Kren Mixen und den Butterflocken mixen.

#### Pastinakenpüree

400g Pastinaken  
50g Karotten  
100g Kartoffeln  
1St. Zwiebel  
50g Butter  
ca. 0,5l Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft

Pastinaken schälen, klein schneiden und weich kochen. Mit den geschälten gekochten Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln in der Sahne weich kochen und mixen eventuell im Thermo Mix.



**Garnituren:**

Geschälte und in Stifte geschnittene Karotten

Gelbe Rüben und

Radieschen in Butter geschwenkt

verschiedene marinierte Wildkräuter: wie Blutampfer, Pimpernelle, Schafgarbe, Kapuzinerkresse, Karottenkraut, Sauerklee oder Waldklee

Pastinaken-Chips

**Anrichten:**

Das Pastinakenpüree in der Mitte des Tellers geben. Gebratenes Hühnerbrüstchen darauf legen und mit den marinierten Wildkräutern belegen. Mit in der Butter geschwenkten Garnituren, Chips und frischen geriebenen Kren fertig anrichten. Die aufgeschäumte Sauce umgießen.