

## ELLA FITZGERALDS CHICKEN MARENGO

### Zutaten

2 Hähnchenbrustfilets (450–700 g)  
1/2 TL Salz  
1/4 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
1/4 TL gehackter frischer Thymian  
2 EL Olivenöl  
6 Knoblauchzehen(gehackt)  
2 EL Weinbrand  
100 ml stückige Dosentomaten  
4 EL Hühnerbrühe  
50 g kleingeschnittene Krebse oder Garnelen  
1 EL Butter  
2 Eier  
2 Scheiben Toastbrot (getoastet)

### Zubereitung

Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

Die Hähnchenfilets mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Die Hähnchenfilets hinzufügen und 2 Minuten auf jeder Seite anbraten, bis sie goldbraun sind. Die Hähnchenfilets in einen Bräter geben und 20-25 Minuten im Ofen backen.

In der gleichen Pfanne bei schwacher Hitze Knoblauch in das heiße Öl geben und etwa 3 Minuten braten, bis der Knoblauch weich ist. Die Pfanne mit dem Brandy ablöschen. Dann Tomaten und Hühnerbrühe hinzufügen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Soße beginnt, dicker zu werden.

Krebse (oder Garnelen) hinzufügen und garen, bis diese nicht mehr durchscheinend sind, etwa 1 Minute. Vom Herd nehmen.

Zum Braten der Eier, die Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur schmelzen. Die Eier in die Pfanne schlagen und sofort die Temperatur auf niedrig stellen. Langsam weiter braten lassen, bis das Eiweiß fest und das Eigelb noch flüssig ist.

Zum Servieren die Tomaten-Shrimps-Sauce auf 2 Teller verteilen. Jeweils eine Hühnerbrust darauflegen und mit einem Spiegelei bedecken. Den Toast dazu reichen.

### Tipp!

Chicken Marengo mit selbstgebackenem Toastbrot servieren.  
Rezept auf der folgenden Seite.



## KÖRNER-TOASTBROT (Rezept von Ankarsrum)

### Zutaten

1 l Milch  
100 g frische Hefe (oder 3 EL plus 1 TL Aktiv-Trockenhefe)  
100 g gesalzene Butter, Zimmertemperatur (7 EL)  
1 EL Zucker  
1 1/2 EL Salz  
1400 – 1500 g Mehl  
60 ml geschmolzene gesalzene Butter

Zum Bestreichen/Garnieren

1 Ei  
Mohn und Sesam

### Zubereitung

1. Edelstahlschüssel, Teigabstreifer und Rührwalze auf den Ankarsrum Assistent Original montieren. Die Milch in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur auf 37 °C erhitzen.
2. Trockenhefe: Die Milch und die Hefe in die Rührschüssel geben und auf niedriger Geschwindigkeit mischen, bis sie gut vermischt sind. Den Ankarsrum Assistent Original ausschalten und etwa 10 Minuten stehenlassen, bis die Hefe gegangen ist.
3. Frische Hefe: Die Hefe in der Schüssel zerkleinern, die Milch hinzufügen und den Ankarsrum Assistent Original auf niedriger Geschwindigkeit laufen lassen, die Rührwalze neben dem Rand positionieren. Laufen lassen, bis die Hefe aufgelöst ist.
4. Butter, Zucker, Salz und die Hälfte des Mehls dazugeben. Bei niedriger Geschwindigkeit vermengen, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist. Bei Bedarf den Arm in Richtung Mitte drehen, um die Zutaten besser zu mischen. Langsam das restliche Mehl dazugeben, bis noch etwa 200 g übrig ist. Wenn der Teig zu klebrig ist, noch eine kleine Menge Mehl hinzufügen, bis ein weicher, nicht klebriger Teig entstanden ist.
5. Stellen Sie die Geschwindigkeit des Ankarsrum Assistent Original auf mittelschnell ein. Den Arm 2-4 cm von der Schüsselkante entfernt feststellen. Den Timer auf 8 Minuten einstellen und den Teig kneten. Die Abdeckung auf die Schüssel legen und den Teig etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
6. Den Teig auf eine bemehlte Fläche legen und in 4 gleiche Portionen teilen. Jede Portion zu einem Laib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Seiten der Brote mit geschmolzener Butter bestreichen, damit sie sich nach dem Backen besser trennen lassen. Abdecken und 30 Minuten gehen lassen.
7. Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Die Brote mit dem gequirlten Ei bestreichen und mit Mohn oder Sesam bestreuen. Im unteren Teil des Ofens 30 Minuten backen oder bis die Brote goldbraun sind.
8. Das Brot mit einem Handtuch abdecken und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.