

Citronstegt hanebryst med kompot af æble, svampe og græskarcreme

1 stk. hanebryst pr. person
2 citroner, saft af 2, skal af 1
4 spsk. honning
3 spsk. soya
2 spsk. olie
Peber og timianblade

Kompot:
3 stk. æbler
500g svampe
2 stk . skalotteløg
2 granatæbler
salt, peber, sukker og hakket persille

Creme:

¼ stk. hokaido
Vand
2 dl. Hønsfond
1 dl. Piskefløde
2 spsk. æbleeddike
½ tsk tabasco
Salt og peber

Rens benet på hanebrystet, pisk ingredienserne sammen, vend kødet heri og lad det trække i lagen i ca. ¾ time. Kødet brunes af på en pande, derefter sættes det i ovnen ved 180 grader i ca. 15 min. Lad kødet trække i 5 min.

Kompot:

Rens svampe og skær dem i passende stykker, skræl æblerne og skær dem i både, pil og hak løgene. Sauter løg og svampe af i olie, tilsæt æblerne, vendes forsigtigt og lad det simre i ca. 8 min. Smages til med salt, peber og sukker. Tag kernerne ud af granatæblerne , hak persillen og det vendes i kompotten lige før servering..

Creme:

Skræl og fjern kerner fra græskar. Skæres i tern og koges møre i vand. Blendes med fond, piskefløde og æbleeddike. Smages til med salt, peber og tabasco og det koges ned til det har en passende konsistens.

