

Zweierlei vom Hühnchen auf Sellerierösti und Gemüse

Zutaten für das gebackene Hühnchen (für 2 Personen):

- 1 küchenfertiges (mit Innereien) Hühnchen
- 150 g Semmelbrösel
- 50 g Mehl
- 1 Ei
- 2 EL Sahne
- 300 ml Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 65 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Hühnchen trocken tupfen und die Keulen ablösen. Die Brust heraus schneiden, häuten und halbieren. Die Keulen häuten, entbeinen und das Fleisch halbieren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Innereien für das Ragout aufheben.

Das Ei mit der Sahne in einer flachen Schale verquirlen. Die Fleischstücke in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in den Semmelbröseln panieren. Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, auf eine Platte legen und im Ofen warm stellen.

Zutaten für die Sellerie-Rösti:

- 400 g Knollensellerie
- 1 Eigelb
- 2 TL Speisestärke
- 30 g Butter
- Salz

Sellerie gründlich waschen, schälen und grob raspeln. In einer Schüssel mit Salz, Eigelb und Speisestärke vermengen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Selleriemasse in Portionen darin verteilen. Zu Rösti formen und bei mittlerer Temperatur goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und ebenfalls im Backofen warm stellen.

Zutaten für das Hühnchen-Ragout:

- 1 Schalotte
- 1 Zweig Rosmarin
- 150 ml Geflügelfond
- 50 ml Schlagsahne
- 20 ml Madeira
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für das Ragout die Innereien des Hühnchens putzen, gründlich waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Innereien darin kurz scharf anbraten. Herausheben und beiseitestellen. Schalotten in die Pfanne geben und anschwitzen. Mit Madeira ablöschen und einkochen lassen. Fond und Sahne angießen, salzen und pfeffern. Den Rosmarin hinzufügen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Innereien dazugeben und kurz in der Soße erwärmen. Abgedeckt beiseitestellen.

Zutaten für das Rote-Bete-Orangen-Gemüse:

- 250 g vorgegarte Rote Bete
- 1 Lauchzwiebel

- 1 unbehandelte Orange
- 1 Stück Ingwer
- 2 TL Honig
- Salz

Die Rote Bete in 1 cm große Würfel schneiden. Die Orange heiß waschen, trocken tupfen und mit dem Sparschäler einen breiten Schalenstreifen abziehen. Die Schale in dünne Streifen schneiden. Den Ingwer schälen, zuerst in Scheiben und anschließend in Streifen schneiden. Den Honig in einem Topf aufschäumen, Orangenschale und Ingwer darin anschwitzen. Die Rote Bete dazugeben und mit dem Saft der Orange ablöschen. Mit Salz würzen und abgedeckt 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Lauchzwiebel waschen, putzen und klein schneiden. Zuletzt unter das Gemüse mischen.

Zutaten für die Kürbiskern-Creme:

- 50 g Kürbiskerne
- 1 EL Kürbiskernöl
- 50 g Schmand
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Abkühlen lassen und zusammen mit dem Schmand und dem Kürbiskernöl pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Das Rote-Bete-Orangen-Gemüse und die Rösti auf Tellern verteilen. Das gebackene Hühnchen dazulegen. Das Ragout ebenfalls auf den Tellern verteilen und die Kürbiskern-Creme dazu servieren.

Sendung/Quelle: Tellertausch

Sendetermin: 28.12.2019

Koch/Köchin: Johann Lafer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen