

Weißwein-Huhn mit Risotto und Speck-Champignons

Zutaten für das Huhn (für 4 Personen):

- 1 Bio-Huhn
- Salz
- Olivenöl
- 6 Schalotten
- 3 Zehen Knoblauch
- 500 ml Weißwein
- 2 Lorbeerblätter
- 600 g (mit Grün) Möhren

Das Huhn waschen, trocken tupfen und grob zerlegen. Alternativ Hühnerbrust auf der Karkasse und Hühnerschenkel verwenden. Alle Teile des Huhns von allen Seiten gut salzen und in einem großen, tiefen Topf in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Zwischendurch das Fleisch wenden, sodass es von allen Seiten Farbe bekommt.

Schalotten und Knoblauch schälen, im Ganzen in den Topf geben und kurz anrösten. Mit Wein ablöschen, kurz aufkochen lassen und den Topf mit Wasser auffüllen, sodass das Fleisch mindestens zur Hälfte bedeckt ist. Mit Salz und Lorbeerblättern würzen und bei geschlossenem Deckel 30-40 Minuten garen.

Möhren schälen, schräg der Länge nach in grobe Stücke schneiden und nach 30 Minuten zum Huhn in den Topf geben.

Zutaten für das Risotto:

- 250 g Risotto-Reis
- 2 Schalotten
- 2 Zehen Knoblauch
- Olivenöl
- 1 Schuss Weißwein
- 300 ml Gemüsebrühe
- Salz
- 100 g Butter
- etwas Zitronensaft
- 70 g Parmesan

Schalotten schälen und fein würfeln, Knoblauch ebenfalls schälen und in feine Scheiben schneiden. Beides in einem kleinen Topf mit etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Den Reis dazugeben, mit 1 Schuss Weißwein ablöschen und leicht salzen. Gemüsebrühe angießen, bis der Reis bedeckt ist, und auf mittlerer Stufe weiterköcheln lassen. Immer wieder kontrollieren, umrühren und weitere Brühe dazugeben, bis der Reis gar ist. Das dauert etwa 20 Minuten.

Zum Schluss das Risotto mit Butter und 1 Spritzer Zitrone verfeinern. Wenn die Butter zerlaufen ist, den Parmesan in das Risotto reiben und alles vorsichtig verrühren. Sofort servieren.

Wer ohne Wein kochen möchte, kann nur Brühe verwenden und für die Säure etwas mehr Zitronensaft hinzufügen.

Fertigstellung:

- 4 Stangen Frühlingslauch
- 1 Stück Butter
- frischer Pfeffer
- 120 g durchwachsener Speck
- 2 Schalotten

- 400 g Champignons
- Olivenöl
- 1 Bund glatte Petersilie

Das fertige Huhn aus der Bouillon nehmen, kurz abkühlen lassen und das Fleisch gründlich abzupfen.

Frühlingslauch waschen, den weißen Teil grob klein schneiden und zur Bouillon in den Topf geben. Die grünen Teile zur Seite legen. 1 Stück Butter und etwas frischen Pfeffer zur Brühe geben und kurz kräftig aufkochen. Danach das abgezapfte Fleisch hineingeben.

Das Grüne vom Lauch in feine Ringe schneiden, über das Hühnerfleisch streuen und unterheben. Den Topf vom Herd nehmen und bei geschlossenem Deckel nachziehen lassen.

Speck von der Schwarte schneiden und würfeln. Schalotten schälen und fein würfeln. Champignons putzen und vierteln. Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und den Speck darin anbraten. Bevor er ganz kross ist, die Champignons dazugeben und anbraten. Zum Schluss die Zwiebeln dazugeben und bei Bedarf mit etwas Salz nachwürzen. Petersilie waschen, grob hacken und über die Speck-Champignons streuen.

Anrichten:

Risotto auf tiefe Teller geben, das Weißwein-Huhn darauf anrichten und die Speck-Champignons darüber geben.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 11.02.2023

Koch/Köchin: Tarik Rose

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