

Zitronen-Huhn mit Lorbeer-Blättern und Salbei-Bohnen

Für 2 Personen

2 Hühnerbrüste a 300 g	0,5 Ciabatta	500 g Bohnen, dick
2 Zitronen, unbehandelt	1 Möhre	1 Stange Staudensellerie
7 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	50 g Butter
1 Wacholderbeere	1 Bund Thymian	1,5 Bund Salbei
4 Lorbeerblätter	300 ml Geflügelfond	200 ml Gemüesefond
125 ml Weißwein, trocken	160 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Hühnerbrüste waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer würzen. Eine Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Saft mit drei Esslöffel Olivenöl mischen und die Hühnerbrüste damit einreiben. Die Lorbeerblätter und 25 Gramm der Butter unter die Haut der Hühnerbrüste schieben. Eine Zitrone waschen und in Stücke schneiden. Die Möhre und den Sellerie waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Drei Schalotten und den Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Die Wacholderbeere zerdrücken. Alles mit vier Esslöffel Olivenöl mischen. In eine feuerfeste Form geben und den Thymianzweig dazugeben. Die Hühnerbrüste zu den anderen Zutaten in die Auflaufform geben und für 25 Minuten im Ofen garen. Währenddessen immer wieder mit dem Wein und dem Geflügelfond übergießen. Den Saft der Bohnen abgießen und die Bohnen abtropfen lassen. Die Hälfte der Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und klein hacken, die restlichen Schalotten abziehen und fein würfeln. Beides in drei Esslöffel Olivenöl andünsten und anschließend die Bohnen dazugeben. Mit dem Gemüesefond ablöschen und zehn Minuten garen. Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen, die Hühnerbrüste entnehmen und zur Seite legen. Den Thymian und die Zitrone ebenfalls entnehmen, den Bratensatz pürieren und anschließend in einen Topf geben, aufkochen lassen und die restliche Butter dazugeben. Das Ciabatta in Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und im Ofen rösten. Das restliche Olivenöl erhitzen und die restlichen Salbeiblätter darin frittieren. Das Zitronenhuhn auf Tellern anrichten und die Bohnen dazugeben. Mit der Soße und dem frittierten Salbei garnieren.

Rita Schneider am 03. Februar 2010