

Hähnchen-Schenkel mit Apfel-Kartoffel-Gratin

Für 2 Personen

2 Hähnchenschenkel, a 250 g	200 g mehligk. Kartoffeln	1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote	1 große Möhre	1 große Zwiebel
400 g Tomaten, gestückt	1 Bund Frühlingszwiebeln	250 g Äpfel
150 ml Sahne	250 ml Weißwein	150 ml Milch
2 EL Crème-fraîche	3 Zweige Oregano	3 Zweige Basilikum
Tomatenmark	Butter	Olivenöl
Chilipulver	Paprikapulver, scharf	Paprikapulver, edelsüß
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit etwas Butter fetten. Die Äpfel schälen, halbieren, von Kerngehäusen befreien und in dünne Scheiben hobeln. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und hobeln. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Milch mit der Sahne vermischen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Apfel- und Kartoffelscheiben überlappend in die Auflaufform schichten, die Zwiebelringe dazwischen streuen und das Ganze mit dem Milch-Sahne-Gemisch aufgießen. Die Auflaufform in den Ofen geben und 25 Minuten garen lassen. Die Hähnchenschenkel waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin auf der Hautseite zehn Minuten anbraten. Anschließend die Hähnchenschenkel wenden und nochmals fünf Minuten braten. Schließlich das Fleisch aus dem Bräter nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne mit dem Bratfett beiseite stellen. Die Zwiebel, abziehen und würfeln. Die Möhre schälen und fein hacken. Die Paprikaschoten von den Kernen und den Scheidewänden befreien und klein schneiden. Das Bratfett nochmals in dem Bräter erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Das Ganze anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Die Tomaten aus der Dose hinzugeben und mit etwas Tomatenmark abbinden. Den Oregano und das Basilikum zupfen. Das Gemüse mit Chilipulver, dem edelsüßen und dem scharfen Paprikapulver, etwas Oregano und etwas Basilikum abschmecken und leicht aufkochen lassen. Anschließend die Crème-fraîche unterrühren. Die Hähnchenschenkel auf das Gemüse mit der Hautseite nach oben in den Bräter geben und 15 Minuten bei geschlossenem Deckel schmoren lassen. Anschließend das Fleisch wenden und nochmals sieben Minuten schmoren. Das Apfel-Kartoffel-Gratin aus dem Ofen nehmen. Die Hähnchenschenkel mit dem Apfel-Kartoffel-Gratin auf Tellern anrichten und servieren.

Antonia Rhau am 17. November 2010