

Huhn mit Artischocken-Soße und Stangen-Baguette

Für zwei Personen

Für das Huhn:

1 Huhn, klein	500 ml Weißwein, trocken	1 Zitrone
1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer	

Für die Artischocken:

6 Artischocken	1 Zitrone, unbehandelt	4 EL Olivenöl
50 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond	2 Eier
Salz, Pfeffer		

Für das Stangenbaguette:

250 g Mehl	100 g Frischkäse	20 g Hefe
1 Prise Zucker	100 ml lauwarmes Wasser	Salz

Den Ofen auf 50 Grad vorheizen. Für das Stangenweißbrot alle Zutaten mit einem Rührgerät zu einem glatten Teig kneten, zehn Minuten bei 50 Grad im Backofen gehen lassen, anschließend circa 20 Minuten bei 200 Grad backen. Das Huhn zerteilen, die einzelnen Teile waschen und trocken tupfen. Für die Marinade die Thymiannadeln abzupfen und mit dem trockenen Weißwein und dem Saft der Zitrone in einer Schüssel verrühren und die Hühnerteile darin wenden. Für die Artischockenmarinade in einer weiteren Schüssel etwas kaltes Wasser mit dem Saft einer halben Zitrone mischen. Die andere Hälfte der Zitrone aufheben. Die Artischocken putzen, trocken tupfen und die Spitzen abschneiden, die äußeren harten Blätter großzügig entfernen und anschließend in die Zitronenmarinade legen. Die eingelegten Hühnerteile in einer Kasserolle in Olivenöl bei schwacher Hitze leicht anbraten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen. Falls nötig mit dem Gemüsefond aufgießen. Die Artischocken abgießen, trocken tupfen, zum Hühnerfleisch geben und zehn Minuten mit garen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Saft der übrig gebliebenen halben Zitrone verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Ei-Zitronenmasse zu dem Huhn und den Artischocken in die Kasserolle geben und nochmals kurz erwärmen. Auf einem Teller das Huhn mit den Artischocken anrichten und servieren.

Ingrid Burdynski am 10. Juni 2014