

Quitten-Hähnchen mit Artischocken und Mandel-Soße

Für zwei Personen

Für das Quittenhähnchen:

2 Hähnchenbrüste à 250 g	200 g Reis	3 Zitronen
1 Orange	2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	50 g Rosinen
1 TL scharfer Senf	2 EL Quittengelee	100 ml trockener Rotwein
2 EL Pflanzenöl	Pfeffer, Salz	

Für die Artischocken:

4 Artischocken	1 Zitrone	1 TL gemahlene Koriandersamen
3 EL trockener Rotwein	3 EL Commandaria	2 EL Pflanzenöl
Pfeffer, Salz		

Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	50 g geschälte Mandeln	1 TL Speisestärke
1 Schuss Orangenlikör	100 ml Sahne	

Den Reis nach Packungsbeilage bissfest kochen. Zwei Zitronen auspressen und die Rosinen darin einweichen. Die Hähnchenbrüste in einem Topf mit Öl anbraten, bis sie eine leichte Braunfärbung bekommen. Danach den Topf vom Herd nehmen und beiseite stellen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Gemeinsam in dem genutzten Öl anschwitzen und mit dem Rotwein ablöschen. Anschließend die Schale einer Zitrone und Orange abreiben. Den Abrieb sowie die Hähnchenbrüste, das Lorbeerblatt, die in Zitrone eingelegten Rosinen und den Senf wieder in den Topf geben. Den Thymian zupfen und ebenfalls hinzugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Nun das Quittengelee unterrühren und bei geringer Temperatur 20 Minuten köcheln lassen. Für die Artischocken die Zitrone auspressen und den Saft mit 250 Milliliter Wasser verdünnen. Die ausgepressten Schalen beiseitelegen. Bei den Artischocken den Stiel unmittelbar am Blütenboden entfernen. Die Blätter abzupfen und mit einem Löffel den dornigen Flaum vom Blütenboden abkratzen. Um eine Verfärbung der Artischocke zu vermeiden, diese mit Zitronensaft benetzen und dann in das Zitronenwasser legen. Anschließend das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Artischockenböden anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Die Koriandersamen und den Commandaria hinzufügen und das Ganze bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Danach den Deckel abnehmen und die restliche Flüssigkeit reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Sauce die Mandeln sowie die Petersilie hacken. Gemeinsam mit dem Orangenlikör in den Topf geben. Das Stärkemehl in der Sahne auflösen und einrühren. Die Hähnchenbrüste mit der Sauce auf Tellern anrichten. Jeweils zwei Artischocken danebenlegen und mit Mandelsauce beträufelt servieren.

Christoph Fluri-Heckenbücker am 27. Oktober 2014