

# Huhn, Tomaten-Gemüse, Tomaten-Salat, Knoblauch-Baguette

## Für zwei Personen

### Für das Huhn:

4 Hähnchenkeulen	3 EL Olivenöl	4 Zweige Zitronenthymian
Mehl	Salz	Pfeffer

### Für das Tomaten-Gemüse:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	300 g bunte Kirschtomaten
1 Orange	50 ml Weißwein	3 EL Olivenöl
4 Zweige Zitronenthymian	1 TL Tabasco	1 TL Honig
Salz	Pfeffer	

### Für den Tomatensalat:

2-3 Ochsenherztomaten	1 Schalotte	2 EL Olivenöl
2 EL Balsamicoessig	1 TL Honig	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{4}$ Zweige Basilikum	Salz	Pfeffer

### Für das Knoblauchbaguette:

$\frac{1}{2}$ Baguette	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
------------------------	-----------------	---------------

### Für das Huhn:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Hähnchenkeulen waschen und trocken tupfen. Zitronenthymian waschen, trockenwedeln und jeweils einen Zweig unter die Haut schieben. Keulen mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, in einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten anbraten und herausnehmen.

### Für das Tomaten-Gemüse:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Tomaten waschen, halbieren und Strunk entfernen.

Zwiebeln in die Pfanne geben, hellbraun anbraten und Zitronenthymian und Knoblauch dazugeben. Anschließend Tomaten hinzufügen, mit Weißwein ablöschen und vom Herd nehmen. Orangen waschen, trocken reiben und Schale fein abreiben. Anschließend halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Gemüse mit Orangenschale, Orangensaft, Tabasco, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomatengemüse mit Flüssigkeit in eine ofenfeste Form geben, Hähnchenkeulen darauf verteilen, abdecken und für ca. 20 Minuten im Ofen garen.

### Für den Tomatensalat:

Tomaten blanchieren, abschrecken, abziehen, Strunk entfernen und würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Schnittlauch und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Tomaten, Schalotten, Schnittlauch und Basilikum in einer Schüssel vermengen. Aus Olivenöl, Balsamicoessig und Honig eine Marinade anrühren und mit dem Tomatensalat vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für das Knoblauchbaguette:

Baguette in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und andrücken. Baguettescheiben mit Knoblauch abreiben und in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christel Steinhoff am 22. August 2018