

Hähnchen-Brust, Ofen-Tomaten, Babyspinat, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

600 g neue Kartoffeln	3 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
1 Lorbeerblatt	20 g Butter	Salz, Olivenöl

Für Hähnchen, Ofen-Tomaten:

2 Hähnchenbrustfilets à 200 g	300 g Kirschtomaten	4 Sch. durchw. Räucherspeck
1 Zitrone	2 Zweige Rosmarin	20 g Butter
50 ml Olivenöl	getrock. Oregano	edelsüßes Paprikapulver
Meersalz	Pfeffer	

Für den Babyspinat:

300 g Babyspinat	1 Bund Frühlingszwiebeln	2 Knoblauchzehen
50 g Kochsahne	25 g Parmesan	2 Zweige Thymian
50 g Butter	1 Muskatnuss	3 EL Olivenöl

Für die Kartoffeln:

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen Für die Kartoffeln das Wasser mit einer Prise Salz in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Kartoffeln gründlich waschen, längs halbieren und ins Salzwasser geben. Zugedeckt 14 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis sie gar sind. Danach das Wasser abgießen und 2 Minuten ausdampfen lassen.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Nadeln abzupfen. Einen Schuss Olivenöl mit Butter, Rosmarinnadeln und dem Lorbeerblatt in eine Pfanne bei mittlerer Hitze geben. Die gekochten Kartoffeln in die Pfanne hinzufügen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit etwas Salz bestreuen.

Knoblauchzehen abziehen, auspressen und dazugeben. Die Pfanne stark erhitzen und die Kartoffeln mit einem kleinen flachen Topfdeckel so fest andrücken, dass sie aufplatzen und teilweise zerdrückt werden.

Zerdrückte Kartoffeln bräunen lassen, nach 3 Minuten wenden und erneut kräftig mit einem Deckel andrücken. Dann die Hitze reduzieren und bis zum Servieren bruzeln lassen.

Für Hähnchen, Ofen-Tomaten:

Für die Hähnchenmarinade Oregano, Salz, Pfeffer und Paprikapulver auf ein großes Pergamentpapier streuen und etwas Olivenöl darüber träufeln.

Das Hähnchen waschen, trockentupfen und in den Gewürzen wenden.

Eine große Pfanne mit Butter und Olivenöl stark erhitzen. Mariniertes Hähnchen in der heißen Pfanne 5 Minuten auf beiden Seiten goldgelb anbraten und herausnehmen. Speck ebenfalls braten und anschließend um das Hähnchen wickeln. Zitrone vierteln und zusammen mit den Tomaten an der Rispe in eine große Auflaufform legen. Das in Speck umwickelte Hähnchen ebenfalls mit in die Form geben.

Die Fleischpfanne wieder auf mittlere Hitze stellen. Rosmarinzwige abbrausen, trockenwedeln, kurz in der Pfanne wenden und in die Auflaufform legen. Die gesamte Flüssigkeit aus der Pfanne dazugeben.

Anschließend die Form für circa 10 Minuten in den Ofen schieben.

Für den Babyspinat:

Frühlingszwiebeln putzen, in feine Scheiben schneiden und mit einem Schuss Olivenöl in einem Topf auf mittlerer Hitze erwärmen. 3 Knoblauchzehen abziehen und in den Topf pressen. Etwas kochendes Wasser zugießen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen in den Topf streuen. Etwas Muskatnuss darüber reiben und die Butter dazugeben. Circa 3 Minuten kochen

lassen, gelegentlich umrühren.

Spinat waschen, nach und nach im Topf mit den Frühlingszwiebeln zusammenfallen lassen. Behutsam rühren, damit nichts ansetzt. Sahne zugießen und die Hitze reduzieren. Den Parmesan fein hineinreiben und alles gut umrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Gedschold am 03. August 2020