

Kartoffel-Eintopf mit Maishähnchen und Paprika

Für zwei Personen

Für das Maishähnchen:

200 g Maishähnchen, Oberkeule	2 EL Butter	1 $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl
1 TL Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Eintopf:

200 g Mini-Frühlingskartoffel	2 Karotten	3 gelbe Mini-Paprikas
3 rote Mini-Paprikas	1 rote Zwiebel	3 Knoblauchzehen
1 Zweig Salbei	1 Zweig Thymian	125 ml Weißwein
$\frac{1}{2}$ EL Mehl	375 ml Entenfond	1 Zitrone
1 EL Butter	1 EL Neutrales Öl	1 TL Oregano
1 Prise Cayennepfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Scheibe Baquette	1 TL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
1 EL Crème-fraîche	Salz	

Für das Maishähnchen:

Den Ofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Öl und Butter in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin ca. 8 Minuten scharf anbraten und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Eintopf:

Kartoffeln schälen, waschen und in einem Bräter mit Butter und Öl leicht braten.

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Halbmonde schneiden. Paprika entkernen und halbieren. Karotten schälen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und feinschneiden.

Zwiebeln und Knoblauch zum Fleisch geben und ca. 2 Minuten anbraten. Mit ein wenig Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Mehl unterrühren und den restlichen Weißwein dazu gießen. 3-4 Minuten einkochen lassen.

Paprika, Karotten, Butter und Entenfond hinzufügen. Salbei und Thymian abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Kartoffeleintopf mit Zitrone, den Kräutern, Oregano, Kümmel, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken. Hitze reduzieren und abgedeckt ca. 30 Minuten im Ofen schmoren lassen.

Für die Garnitur:

Dill abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Eintopf mit Dill garnieren.

Butter auf das Brot schmieren, mit Dill und Salz garnieren und im Ofen knusprig backen. Crème fraîche auf dem Eintopf drapieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dorina Vornicescu am 18. Oktober 2018