

# Bio-Huhn mit Ingwer, Kartoffeln, Vadouvan-Schalotten

Für zwei Personen

## Bio-Huhn mit Ingwer, Kartoffeln:

$\frac{1}{2}$ Hähnchen (Brust, Keule, Flügel)	Hähnchenhaut	6 Kartoffeln (klein)
4 Schalotten	6 bis 8 kleine Tomaten	100 ml Tomatensaft
250 ml Geflügelbrühe	3 EL Olivenöl	1 Zitronenschale
2 Scheiben Ingwer	2 Zehen Knoblauch	$\frac{1}{2}$ EL gehackte Petersilie
$\frac{1}{2}$ EL gehackter Dill	$\frac{1}{2}$ EL gehackte Minze	Salz, Pfeffer

## Vadouvan-Schalotten:

8 Schalotten	3 Zehen Knoblauch	$\frac{1}{2}$ TL Vadouvan
25 g Butter	4 EL Olivenöl	1 EL Zucker
Chili, Salz, Pfeffer		

Die ungewürzte Haut des Hähnchens zwischen zwei Stücken Backpapier in einer Pfanne mit einem Topf mit Wasser beschweren, sodass die Haut bei niedriger Hitze langsam anbrät.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden (Keulen, Flügel, Brust), mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend die Keulen und die Flügel auf der Hautseite zusammen mit den Tomaten in Olivenöl bei nicht zu hoher Hitze goldgelb anbraten. Anschließend die Brust hinzugeben und auch goldgelb anbraten. Währenddessen die Tomaten aus der Pfanne herausholen und enthäuten.

Sobald das Hähnchen fertig ist, alles aus der Pfanne auf einen extra Teller geben. Dann die Schalotten schälen und halbieren, den Knoblauch schälen und klein schneiden und alles zusammen in der Pfanne anschwitzen. Etwas Ingwer und Zitronenschale dazugeben. Danach das Ganze mit Tomatensaft und Geflügelbrühe ablöschen.

Währenddessen die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden und mit in die Pfanne geben. Dann die goldgelb gebratenen Hähnchenteile dazugeben und das Pfanneninnere aufkochen lassen. Die Pfanne samt Inhalt für circa zehn Minuten in den Ofen schieben. Anschließend das Hähnchen aus dem Ofen nehmen und erneut auf dem Herd erhitzen und reduzieren. Dann das Hähnchen mit Salz und Pfeffer, kleingehackter Petersilie und Dill abschmecken.

Die Schalotten schälen und vierteln. Den Knoblauch schälen und klein schneiden. Dann beides in Olivenöl anschwitzen und mit Vadouvan bestreuen. Anschließend mit ganz wenig Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Ein bisschen Butter und Zucker hinzugeben, damit die Zwiebeln leicht karamelisiert werden.

Das Hähnchen auf zwei Tellern anrichten und die Zwiebeln dazugeben. Zum Schluss das Gericht mit feingehackter Minze bestreuen und die krosse Hähnchenhaut mit etwas Salz würzen und in Scheibchen über dem Hühnchen verteilen.

Ali Güngörmüs am 13. März 2015