

Zweierlei vom Hähnchen mit pikantem Erdbeeren-Salat

Für 4 Personen

| | | |
|-----------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1 Freilandhähnchen | 1 Zwiebel | Salz, Pfeffer |
| 6 EL Olivenöl | 80 ml Madeira | ca. 150 ml Geflügelbrühe |
| 1 Zweig Rosmarin | 1 Zweig Thymian | 1 Knoblauchzehe |
| 3 EL Zucker | 3 Stangen langer Pfeffer | 1 TL grüner Pfeffer |
| 1 TL Schinus-Beeren | 600 g Erdbeeren | 1 Bund Basilikum |
| 4 Scheiben Bauernbrot | | |

Vom Hähnchen die Brust und die Keulen auslösen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Die beiden Hähnchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit 2 EL Olivenöl anbraten. Die Zwiebel zugeben und mit anschwitzen. Mit Madeira ablöschen und zugedeckt ca. 35 Minuten schmoren. Dabei immer mal wieder etwas Geflügelbrühe angießen. Den Backofen auf 170 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl, je 1 Zweig Rosmarin, Thymian und 1 angedrückten Knoblauchzehe von beiden Seiten anbraten. Dann in eine Auflaufform geben und im Backofen noch ca. 10 Minuten die Brüste fertig garen. 80 ml Wasser mit 3 EL Zucker, langem Pfeffer, grünen Pfeffer in einen Topf geben und aufkochen. Die Schinus-Beeren in ein grobes Sieb geben und mit einem Löffel leicht drückend durch das Sieb streichen, sodass sich die äußeren Schalen lösen. Den Rest aus dem Sieb mit in den Topf zum anderen Pfeffer geben. Den Pfeffer-Zuckersud 3 Minuten kochen, dann durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen. Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und die Stielansätze entfernen. Dann die Beeren vierteln. Basilikum abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Die Brotscheiben in einer Pfanne mit ca. 2 EL Olivenöl von beiden Seiten rösten. Die Erdbeeren mit den gesiebten Schinus-Beeren und dem Pfefferzuckersud marinieren, dann Basilikumstreifen untermischen. Hähnchenkeulen und Hähnchenbrust tranchieren, anrichten, etwas Schmorfond angießen. Erdbeersalat und geröstetes Brot dazu servieren.

Martin Gehrlein 18. Juni 2012