

# Zweierlei vom Huhn

## Für 4 Personen

### Für die Hähnchenbrüste:

3 Zweige Thymian	6 Stiele Estragon	2 Stiele Petersilie
1 EL Senf	1 Eigelb	2 EL Olivenöl
2 EL Semmelbrösel	4 EL gemahlene Mandeln	Salz
Pfeffer	4 Hähnchenbrustfilets	

### Für die Hähnchen-Keulen:

4 Schalotten	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Bund Bärlauch
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	2 EL Gartenkresse	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
4 Hähnchenschenkel mit Haut	Salz	Pfeffer
1 EL Butterschmalz	50 ml Weißwein	

Für die Filets Kräuter waschen, trocken tupfen und die Blättchen fein hacken.

Senf mit Eigelb, Öl, Semmelbröseln, Mandeln und Kräutern verrühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchenbrustfilets kalt abspülen, trocken tupfen, leicht würzen und mit der Kräutermischung bestreichen. Filets auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200-225 Grad Ober- und Unterhitze 15-20 Minuten garen.

Für die Keulen Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

Bärlauch, glatte Petersilie und Kresse verlesen, waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Schnittlauch abspülen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden.

Gesamte Kräuter mischen. Die Haut von den Hähnchenschenkeln mit der Hand vorsichtig lösen und anheben. Kräutermix auf dem Keulenfleisch verteilen und die Haut wieder darüber ziehen.

Hähnchenschenkeln mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Hähnchenschenkel rundherum leicht braun anbraten. Danach das Fleisch herausnehmen.

Schalotten und Knoblauch im Bratfett andünsten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Bratensatz mit Weißwein ablöschen.

Dann die Keulen in den Bratfond einlegen. Zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 15-20 Minuten gar ziehen lassen.

Hähnchenbrust aus dem Ofen nehmen, vor dem Anschneiden zugedeckt kurz ruhen lassen.

Hähnchenkeulen und jeweils etwas Schmorfond auf Tellern anrichten.

Die Filets aufschneiden und anlegen. Dazu passt frischer Blattsalat.

Sören Anders am 26. März 2020