

# Hähnchen-Keulen mit Karotten und Granatapfel-Creme

## Für 4 Personen

### Für Hähnchen und Gemüse:

500 g kleine Kartoffeln	Salz	4 Hähnchenkeulen
40 g Butter	4 EL Olivenöl	2 EL Harissa
Pfeffer	600 g unge Karotten	

### Für die Würzbutter:

250 g weiche Butter	1/2 Bund Estragon	1/2 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1/2 Chilischote	1 Sardellenfilet
1 TL Kapern (Glas)	1 EL Tomatenmark	2 Spritzer Zitronensaft
2 EL Cognac	1 Spr. Worcestershire Sauce	1 TL Salz
1 TL geräuch. Paprikapulver	1 TL Senf	

### Für die Creme:

1 kleiner Granatapfel	8 EL Crème-fraîche	100 g Naturjoghurt
3 TL Honig	Salz, Pfeffer	10 Minze-Blättchen

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen.

Dann abschütten, etwas abkühlen lassen und pellen.

Tipp: Man kann auch Pellkartoffeln vom Vortag verwenden Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen Hähnchenkeulen abbrausen und gut trocken tupfen.

Butter für die Keulen in einem Topf schmelzen, dann in eine Schüssel geben. Öl und Harissa einrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Würzelöl auf zwei flache Schüsseln verteilen. In der einen Hälfte der Öl-Mischung die Hähnchenkeulen wenden.

Die Keulen in einen Bräter geben und im vorgeheizten Ofen 60 - 70 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Karotten schälen und längs halbieren, die Karottenhälften in der anderen Hälfte der Öl-Mischung wenden.

Eine Pfanne leicht erhitzen und die Karotten darin bei niedriger Temperatur langsam garen, sodass sie noch einen leichten Biss haben.

Für die Würzbutter muss die Butter zimmerwarm verarbeitet werden.

Den Estragon abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Chili waschen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen, Chili fein schneiden, je kleiner, desto besser.

Sardelle und Kapern ebenfalls fein schneiden.

Estragon, Schalotte, Knoblauch, Chili, Sardelle, Kapern, Tomatenmark, Zitronensaft, Cognac, Worcestershire Sauce, Salz, Paprikapulver und Senf mit der weichen Butter verrühren.

Für die Creme Granatapfel halbieren und die Kerne auslösen (es sollten ca. 120 g sein).

Crème fraîche, Joghurt, Honig, etwas Salz und Pfeffer verrühren.

Minze abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden und unter mit den Granatapfelkernen unter die Creme rühren.

In einer Pfanne die Würzbutter erwärmen und die Pellkartoffeln darin schwenken und ganz leicht bräunen.

Gegarte Hähnchenkeulen aus dem Ofen nehmen.

Hähnchenkeulen, Karotten und Kartoffeln auf Teller geben, dazu die Granatapfelcreme reichen.

Christian Henze am 02. März 2021