

Mille-feuille von der Kartoffel mit Hähnchen-Keule

Für 4 Personen:

5 Schalotten	100 g Petersilienwurzel	100 g Karotten
1 rote Chilischote	1 Zweig Thymian	4 Hähnchenkeulen
Salz	Pfeffer	2 EL Pflanzenöl
2 EL Tomatenmark	1 EL Aprikosenkonfitüre	250 ml Rotwein
4 Pfefferkörner	3 Pimentkörner	2 Gewürznelken
1 TL geräuch Paprikapulver	600 ml Geflügelbrühe	8 Rosenkohlröschen
700 g Kartoffeln	50 ml Olivenöl	4 EL Butter
2 EL Crème-fraîche	1 TL Speisestärke	

Schalotten schälen und der Länge nach halbieren.

Petersilienwurzeln und Karotten waschen, putzen und schälen, dann schräg in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden.

Chilischote waschen, der Länge nach aufschneiden, die Kerne entfernen und Chili fein schneiden. Thymianzweig abbrausen und trocken schütteln.

Aus den Hähnchenkeulen die Knochen auslösen, dann das Fleisch inklusive Haut leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem Schmortopf das Pflanzenöl erhitzen und die ausgelösten Hähnchenkeulen darin von beiden Seiten anbraten, dann herausnehmen.

Schalotten, Petersilienwurzel und Karotten im Bratfett anbraten. Tomatenmark zugeben und anrösten. Dann Aprikosenkonfitüre untermischen und den Rotwein angießen.

Die Hähnchenkeulen wieder zugeben sowie Pfefferkörner, Pimentkörner, Gewürznelken, Chili, Thymianzweig und Paprikapulver.

So viel Geflügelbrühe angießen, dass die Hähnchenkeulen zu zwei Drittel in der Flüssigkeit liegen. Zugedeckt ca. 30 Minuten schmoren. Währenddessen nach und nach weitere Geflügelbrühe angießen.

In der Zwischenzeit Rosenkohl putzen und die eventuell unschönen Außenblätter entfernen. Dann die Blätter von den Röschen lösen. Das geht einfach, wenn man den Strunk etwas abschneidet. Rosenkohlblätter waschen und gut abtropfen lassen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Das gegarte Fleisch aus dem Schmorfond nehmen.

Die Gemüsescheiben und Schalotten ebenfalls aus dem Schmorfond heben.

Schmorfond inklusive Gewürze etwas einkochen, dann durch ein Sieb in einen Topf passieren.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kartoffelscheiben darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rosenkohlblätter darin bei milder Hitze braten, mit Salz würzen.

Crème fraîche zum Schmorfond geben, aufkochen und die Sauce abschmecken.

Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren, zur Sauce geben, aufkochen und die Sauce damit binden. Zuletzt die restliche Butter unterrühren.

Fleisch in Scheiben schneiden.

Die goldbraun gebratenen Kartoffelscheiben mit den Gemüsescheiben, Schalotten und dem Fleisch schichtweise anrichten. Mit der Sauce leicht übergießen und mit den Rosenkohlblättern garnieren.

Jörg Sackmann am 24. Januar 2023