

Zitronen-Thymian-Hähnchen, Basmati-Sotto, Madeira-Schaum

Für zwei Personen

Für das Hähnchen:

1 ganzes Maishähnchen	2 Zitronen	1 Bund Thymian
Salz	Pfeffer	

Für den Basmati-Sotto:

100 g Basmatireis	2 Petersilienwurzeln	6 Kirschtomaten
100 g Babyspinat	1 Schalotte	1 Zitrone
100 g Parmesan	200 ml Gemüsefond	1 Bund gemischte Kräuter
Olivenöl	Salz	Eiswasser

Für den Madeira-Schaum:

100 ml Sahne	200 ml Madeira	200 ml Fleischfond
Salz	Pfeffer	

Für das Hähnchen:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zitronen waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Maishähnchen mit einem Schnitt in Keulen und Brust trennen. Die Keulen kann man am nächsten Tag gut verwenden. Unter die Haut der Hähnchenbrust Zitronenscheiben stecken. Salzen und pfeffern. Thymian unter das Hähnchen drücken und in den Ofen geben. Nach dem Garen das Hähnchen auslösen und in der Pfanne nochmal knusprig braten. Fleisch in Scheiben schneiden und gebratenen Thymian drauflegen.

Die später filetierten Hähnchenbrüste sollten nach dem Garen im Ofen (ca. 20 Minuten) noch etwas roh am Knochen sein, wenn es danach noch in der Pfanne gebraten wird. Ansonsten wird es zu schnell trocken.

Für den Basmati-Sotto:

Schalotte und Petersilienwurzeln schälen und kleinhacken. Diese in einer Kasserolle mit Öl anschwitzen. Gut rühren. Reis und die doppelte Menge heißen Gemüsefond dazugeben und darin garkochen. Zwischendurch gut rühren. Zitrone waschen, trockentupfen und Zitronenabrieb über den Reis reiben. Spinat blanchieren und anschließend in Eiswasser legen.

Tomaten waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Parmesan fein reiben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und Spinat mit Kräutern in einer Küchenmaschine mixen. Sahne, Gemüsefond und vier Tomaten dazugeben. Durch ein Sieb passieren und in den Basmati-Sotto geben.

Gut verrühren und Parmesankäse dazugeben, dann mit Salz abschmecken. Die übriggebliebenen Tomaten in feine Ringe schneiden und auf den Basmati-Sotto setzen.

Für den Madeira-Schaum:

Madeira mit Sahne und Fleischfond aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren aufmixen und über den Basmati-Sotto geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 20. April 2020