

# Hähnchen-Brust mit Gewürz-Jus, Couscous, Hühnerhaut-Chip

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

1 Hähnchenbrust, mit Haut                      5 Zweige Thymian                      Olivenöl

**Für den Haut-Chip:**

Hühnerhaut, von oben

**Für den Gewürzjus:**

Perlzwiebeln                                      4 getrock. Aprikosen                      4 getrock. Pflaumen

100 ml Rotwein                                      100 ml Geflügeljus                      100 ml Geflügelfond

1 EL Vadouvan Gewürzmischung                      1 EL Stärke

**Für den Couscous:**

100 g Couscous                                      250 ml Hühnerfond                      1 EL Ras el-Hanout

Salz                                                      Pfeffer

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Bund Koriander                                      200 ml Olivenöl

**Für das Fleisch:**

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Haut des Hähnchens abziehen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in die Pfanne geben.

Von beiden Seiten kross anbraten. Thymian dazugeben und Pfanne mit Fleisch in den Ofen bei 100 Grad geben. Nach ca. 20 Minuten rausnehmen und in Tranchen schneiden.

Während des Bratens das Fleisch immer wieder mit dem heißen Öl aus der Pfanne übergießen. So wird das Fleisch schön saftig und kross.

**Für den Haut-Chip:**

Hühnerhaut unter einen kleinen Topf spannen und in einer sehr heißen Pfanne kross werden lassen. Dafür den Topf beschweren, damit sich der Hautchip nicht wölbt. Anschließend mit einem Messer vom Topfboden entfernen und in kleinen Stücke brechen.

**Für den Gewürzjus:**

Pfanne des Hähnchens verwenden und Perlzwiebeln, getrocknete Aprikosen und Pflaumen anbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit einem Geflügeljus auffüllen. Eventuell noch mit Wasser und Geflügelfond auffüllen, damit es nicht zu stark wird. Alles einkochen lassen. Die Gewürzmischung in einen Teebeutel geben und mit in die Pfanne geben.

Stärke in einer Schüssel mit Wasser anrühren und die Sauce damit abbinden.

**Für den Couscous:**

Hühnerfond in einem Topf aufsetzen. Ras el Hanout dazugeben erwärmen und über den Couscous geben. Mit einem Löffel auflockern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Koriander in einem hohen Becher mit Olivenöl zu einem Kräuteröl mixen.

Nelson Müller am 02. September 2022