

Plattes Hähnchen mit Joghurt-Risotto

Für 4 Personen

1 Hähnchen, frisch	3 Chilischoten, rot	4 Zehen Knoblauch
100 ml Olivenöl	2 EL Honig mit Zitronengras	2 Zweige Thymian
700 ml Geflügelfond	2 Schalotten	250 g Risottoreis
150 ml Weißwein	150 g Naturjoghurt	50 g Butter, kalt
50 g Parmesan, am Stück	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das Hähnchen am Rückgrat mit einer Geflügelschere aufschneiden, den Brustkorb auseinander drücken und das Hähnchen flachdrücken. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen und fein hacken. Die Thymianblätter von den Stielen zupfen. Zwei Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Chili und Knoblauch mit Honig, 50 Millilitern Olivenöl und Thymianblätter mischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hähnchen von allen Seiten mit der Würzmischung einstreichen und mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen. Jeweils 100 Milliliter Weißwein und Geflügelfond auf das Backblech gießen und das Hähnchen im Backofen 30 bis 40 Minuten backen. Den restlichen Geflügelfond aufkochen. Die Schalotten und die übrigen Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Den Parmesan fein reiben. Das übrige Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Den Reis zufügen und unter Rühren glasig dünsten. Den übrigen Weißwein dazugießen und bei milder Hitze unter Rühren einkochen lassen. Ein Viertel des heißen Fonds dazugießen und den Reis unter häufigem Rühren so lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Diesen Vorgang dreimal wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist. Den Risotto nun mit Salz und Pfeffer würzen. Danach den Topf vom Herd nehmen, den Joghurt und die Butter in Würfeln untermischen. Zuletzt den fein geriebenen Parmesan untermischen und auf Tellern anrichten. Das Hähnchen in Brust und Keulen teilen und auf dem Risotto anrichten.

Johann Lafer am 20. Februar 2010