

Im Vanille-Sud geschmortes Hähnchen auf jungem Spinat

Für 4 Personen

200 g Orecchiette	4 Hähnchenschenkel	3 Zehen Knoblauch
2 Zweige Thymian	1 Schote Vanille	1 Chilischote, rot
2 EL Olivenöl	2 EL Akazienhonig	600 ml Geflügelfond
100 ml Sahne	110 g Butter, kalt	500 g Spinat, jung
4 Schalotten	1 EL Dijon-Senf, grob	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen. Reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Orecchiette darin bissfest kochen und anschließend abgießen. Die Hähnchenschenkel am Gelenk trennen. Zwei Knoblauchzehen abziehen und halbieren, den Thymian grob zupfen, die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Chilischote halbieren und eine Hälfte fein würfeln. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Thymian, Vanille, Knoblauch und Chili zugeben. Anschließend die Hähnchenteile von allen Seiten anbraten und mit dem Honig glasieren. Den Geflügelfond angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 25 Minuten köcheln lassen. Danach die Hähnchenteile herausheben und im Backofen warm halten. Den Sud durch ein Sieb gießen, die Sahne zugeben und zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend 60 Gramm Butter zugeben und mit einem Pürierstab langsam untermixen. Zuletzt nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat putzen, waschen und gut trockenschütteln. Die Schalotten und den restlichen Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die übrige Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen. Nun den Spinat zugeben, unter Schwenken zusammenfallen lassen und mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Orecchiette zugeben und das Ganze mit dem Dijon-Senf verfeinern. Den Spinat und die Nudeln auf Tellern anrichten, die Hähnchenteile darauf geben und mit dem Vanillesud beträufelt servieren.

Johann Lafer am 27. März 2010