

Gratiniertes Hähnchen auf Fenchel-Paprika-Gemüse

Für 2 Portionen

1 Hähnchenbrust	1 Fenchelknolle	1 Büffelmozzarella
1 rote Paprika	1 Zwiebel	3 Romana-Tomaten
Olivenöl, Zucker	Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen. Eine Grillpfanne auf dem Herd erhitzen. In der Zwischenzeit die Hähnchenbrust mit einem scharfen Messer seitlich einschneiden (mit einem sogenannten „Butterflyschnitt“) und anschließend komplett durchtrennen. Beide Stücke von beiden Seiten leicht salzen und mit etwas Olivenöl einreiben. Das Geflügel in die Grillpfanne geben und nur von einer Seite anbraten. Den Fenchel waschen, halbieren und beide Hälften in feine Ringe schneiden. Währenddessen einen Topf mit Öl erhitzen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte klein hacken. Die Paprika waschen, die Kerne und den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Das Gemüse in den Topf geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einige Zweige vom Fenchelgrün zupfen, grob hacken und zum Gemüse in den Topf geben. Die Romana-Tomaten waschen, vierteln und den Strunk entfernen. Die Tomatenstücke in ein hohes, schmales Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Die pürierten Tomaten ebenfalls zu dem Gemüse in den Topf geben und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Das Gemüse mit dem Tomatensugo in eine Auflaufform geben und die Hähnchenbrüste mit der rohen Seite nach unten auf das Gemüse geben. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf das Hähnchen legen und etwa zwölf Minuten im Ofen gratinieren, bis das Hähnchen gar und der Mozzarella zerlaufen ist.

Steffen Henssler am 31. Juli 2013