

Weißwein-Huhn mit Risotto

Für 4 Personen

1 (ca. 1,2 kg) Bio-Huhn	Olivenöl	10 Schalotten
5-8 Knoblauchzehen	0,6 l Weißwein	1-2 Lorbeerblätter
600 g (mit Grün) Möhren	200-250 g Risotto-Reis	300 ml frische Gemüsebrühe
1 Zitrone	125 g Butter	4-5 Stangen Frühlingslauch
120 g durch. Speck	400 g Champignons	1 Bund glatte Petersilie
50-80 g Parmesan	Salz, Pfeffer	

Das Huhn waschen, trocken tupfen und grob zerlegen. Von allen Seiten gut salzen. Alle Teile des Huhns in einem großen, tiefen Topf in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Zwischendurch das Fleisch wenden, sodass es von allen Seiten Farbe bekommt.

4-5 Knoblauchzehen und 4-5 Schalotten schälen, im Ganzen in den Topf geben und kurz anrösten. Mit 0,5 l Wein ablöschen, kurz aufkochen lassen und den Topf mit Wasser auffüllen, sodass das Fleisch mindestens zur Hälfte bedeckt ist. Mit 1 guten Prise Salz und 1-2 Lorbeerblättern würzen und bei geschlossenem Deckel rund 30-40 Minuten garen.

Die Möhren schälen, schräg der Länge nach in grobe Stücke schneiden und zum Huhn in den Topf geben.

Für das Risotto 3-4 Schalotten schälen und würfeln, 2-3 Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. Beides in einem kleinen Topf mit etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Den Reis dazugeben, mit 1 Schuss Weißwein ablöschen und mit 1 Prise Salz würzen. Verrühren und den Wein unter leichtem Köcheln reduzieren. Dann nochmal 1 Schuss Wein dazugeben und nochmals reduzieren. Gemüsebrühe angießen, verrühren und auf mittlerer Stufe weiter einköcheln lassen. Immer wieder kontrollieren und umrühren. Wenn die Brühe nur noch einen Fingerbreit hoch ist, weitere Brühe angießen.

Tipp:

Wer ohne Wein kochen möchte, kann stattdessen nur Brühe nehmen und für eine leichte Säure am Ende 1 Spritzer Zitrone dazugeben.

Nach rund 30-40 Minuten ist das Huhn fertig gegart. Alle Hühnerteile aus der Bouillon nehmen, kurz abkühlen lassen und das Fleisch gründlich abzupfen.

Frühlingslauch waschen, den weißen Teil grob klein schneiden und zur Bouillon in den Topf geben. Die grünen Teile zur Seite legen. 1 Stück Butter und ein wenig frischen Pfeffer aus der Mühle zur Brühe geben und noch einmal kurz und kräftig aufkochen. Danach das abgezupfte Fleisch wieder zur Bouillon geben. Das Grüne vom Lauch in feine Ringe schneiden, über das Hühnerfleisch streuen und unterheben. Den Topf vom Herd nehmen und bei geschlossenem Deckel nachziehen lassen.

Speck von der Schwarte schneiden und würfeln. 2 Schalotten schälen und fein würfeln. Die geputzten Champignons vierteln.

1-2 EL Olivenöl in eine Pfanne geben und den Speck darin anbraten. Bevor der Speck ganz kross ist, die Champignons dazugeben und anbraten. Zum Schluss die Zwiebeln dazugeben und mit 1 kleinen Prise Salz nachwürzen, aber nicht zu viel, denn der Speck bringt schon eine salzige Note mit. Die Petersilie waschen, grob hacken und über die Speck-Champignons streuen.

Zum Schluss das Risotto mit 1 EL Butter und 1 Spritzer Zitrone verfeinern. Wenn die Butter zerlaufen ist, den Parmesan in das Risotto reiben und alles vorsichtig verrühren. Das Risotto auf tiefe Teller geben, das Weißwein-Huhn darauf anrichten und die Speck-Champignons darüber geben.

Tarik Rose am 06. Oktober 2019