

Motto: „Mein lieber Hahn“ – 1 ganzes Huhn, Grünkern, Feige

Rezept von Andreas Lamprecht und Christian Gerlach Montag, den 26.11.2018
Hähnchenbrust in Feigen-Barbecue-Marinade mit Grünkern-Pilz-Risotto

Zutaten

Für den Hahn

2 Maishühner
6 frische Feigen
1 EL Hähnchenwürzsalz
1 TL Harissa
300 ml Geflügelfond
1 Flasche trockener Rotwein
3 EL Calvados
2 Schalotten

Für Grünkern-Pilz-Risotto

500g Grünkern
300g Champignons
1 L Gemüsefond
2 Schalotten
1/4 L Weißwein
125 g Butter

Für das Wurzelgemüse

3 Kohlrabi
300 g Mohrrüben
4 Petersilienwurzeln
2 Zehen Knoblauch
Butter
Zitrone

Zubereitung

1. Für die Hahnenbrust Feigen karamellisieren, dann mit Hähnchenwürzsalz und Harissa zu einer Marinade mischen.
2. Die Hähnchen filetieren und mit der Marinade einstreichen. 30 Minuten bei 130°C Umluft garen. Danach für 10 Minuten bei 200°C grillen damit die Haut knusprig wird. Die übrigen Hähnchenteile mit Geflügelfond, Rotwein, Calvados, Schalotten und den Schälreste vom Gemüse 60 Minuten in einem Topf köcheln lassen. Durch ein Sieb geben und den Jus gegebenenfalls abschmecken.
3. Für das Grünkern-Pilz-Risotto die Schalotten in Butter glasig dünsten. Grünkern einstreuen und ca. 5 Minuten unter Rühren anrösten. Mit Weißwein ablöschen und mindestens 90 Minuten köcheln lassen, bis der Grünkern gar ist. Dabei öfter umrühren und Gemüsefond nachgießen. Nach etwa der halben Garzeit die Pilze dazugeben.
4. Nun das Gemüse schälen und in Stifte schneiden. 15 bis 20 Minuten bei 98°C im Dampf garen. Butter im Topf schmelzen. Gehackten Knoblauch und einen Esslöffel Zitronensaft zugeben und kurz aufkochen. Dann das Gemüse darin gut schwenken und servieren.

