Mariniertes Brathähnchen mit Perlzwiebeln und Spitzkohlbällchen

Eine nicht gerade alltägliche Kombination, Brathähnchen mit Spitzkohl aufzutragen.

ZUTATEN:

BRATHÄHNCHEN:

1	Masthähnchen (ca. 1800 g)
400 ml	Geflügelfond
400 ml	Wasser
	Gewürzmischung (2 EL edelsüßer Paprika, 1 TL Piment d'Espette,1 TL Zwiebelpulver ½ TL Majoran ½ Knoblauchpulver, eine Prise Kümmel, 4 kleine Stängel Thymian)
1	Lorbeerblatt
1	Zitrone (Saft)
2	in Scheiben geschnittene Karotten
1	Stück in Würfel geschnittener Knollensellerie
½	Stangen Lauch (das Weiße)
80 g	gewürfelter Schinkenspeck
8 – 12	Perlzwiebeln (französisches Frische-Produkt)
	Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

SPITZKOHLBÄLLCHEN:

1	Spitzkohl
80 g	durchwachsener Schinkenspeck
2	fein gewürfelte Schalotten
1 Bund	Schnittlauch
100 ml	des am Vortag zubereiteten Geflügelfonds
	Meersalz, weißer Pfeffer aus der Mühle

1 Am Vortag zuerst bratfertiges Hähnchen tranchieren: Keulen über dem Gelenk des Oberschenkels vom Hähnchen schneiden. Mit den Flügeln gleichfalls so verfahren. Mit einem scharfen Fleischmesser die Brust vom Rücken trennen. In die Hähnchenteile die Gewürze mit Hilfe von etwas Zitronensaft gut einreiben. Behutsam salzen und pfeffern. Thymianzweige darauf verteilen, mit Klarsichtfolie gut verschließen und im Kühlschrank über Nacht trocken marinieren. Gleichzeitig zu dieser Arbeit in einem Topf 400 ml Geflügelfond geben und mit gleicher Menge Wasser auffüllen. Den Rücken des Hähnchens und die Gemüse mit Lorbeerblatt hineingeben und offen eine Stunde köcheln lassen. Danach Fond durch ein Sieb geben, erkalten lassen und vollständig entfetten. Es entstehen etwa 400 ml. Reste wegwerfen. Für den nächsten Tag den Fond in den Kühlschrank stellen.

2 Hähnchen zwei Stunden vor Bratzeit aus dem Kühlschrank nehmen. Von dem Spitzkohl 6 – 8 Außenblätter lösen und in sprudeln kochendem Salzwasser etwa eine Minute blanchieren. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken, damit sie ihre grüne Farbe behalten. Mit Küchenkrepp trocken tupfen und mit einem Messer die Mittelrippen der Blätter glatt schneiden. Beiseite legen. Restlichen Kohl vierteln, Strunkteile wegschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden.

3 In einer hohen Pfanne Schinkenspeck golden ausbraten, die Schalottenwürfel hineingeben und anschwitzen lassen. Den geschnittenen Kohl einfüllen und unter Wenden bei mittlerer Hitze 6 Minuten schmoren. Salzen und pfeffern und den in feine Röllchen geschnittenen Schnittlauch unterrühren.

4 Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 180 °C vorheizen. In dieser Zeit die Spitzkohlbällchen vorbereiten: Eine Suppenkelle an einen Topf lehnen und in die Mulde ein Küchentuch legen. Kohlblatt einlegen und mit einem Löffel mit dem fein geschnittenen Schmorkohl füllen. Etwas fest drücken und glatt streichen. Die überhängenden Kohlseiten zuklappen. Jetzt das Küchentuch mit der einen Hand zusammennehmen, heraus heben und mit der anderen Hand fest zu einem Ball drehen. Die so entstandenen Bällchen zur weiteren Verwendung in eine Auflaufform legen und beiseite stellen. Wer sich

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.

weniger Mühe machen möchte, fabriziert einfach kleine Päckchen und bindet um diese zwei Schnittlauchstängel. (Die Bällchen lassen sich gut auch am Vortag vorbereiten).

Auf das Bratblech des Backofens Schinkenspeck verteilen, etwas Pflanzenöl darüber geben und im Ofen ausbraten lassen. Hühnerteile auf das Blech legen, die Perlzwiebeln schälen und darauf verteilen. 45 Minuten braten lassen. Nach 15 Minuten Bratzeit etwas Fond angießen und Geflügel und Zwiebeln ab und zu mit dem entstehenden Bratensaft beschöpfen. Dies mehrmals etwa alle 8 Minuten wiederholen.

Nach Ende der Bratzeit Geflügel vom Bratblech auf einen großen Teller legen, vom Blech mit einem Holzlöffel Bratensatz lösen und alles durch ein Sieb in eine kleine Kasserolle geben. Die im Sieb verbliebenen Zwiebeln und knusprigen Schinkenwürfel warm halten. Bratenjus mit etwas in kaltem Wasser angerührtem Stärkemehl binden.

Backofen auf Grillfunktion 200 °C umschalten. Den Fond für die Spitzkohlbällchen kurz erhitzen und in die Auflaufform geben. Hähnchenteile wieder auf das Bratblech geben, mit etwas Salzwasser bespritzen und 6 Minuten auf der obersten Schiene des Backofens knusprig golden werden lassen. Gleichzeitig die Spitzkohlbällchen auf dem Backofenboden die gleiche Zeit erwärmen. - Die Hähnchenkeulen mit ausgelösten Hälften der Bruststücke und den Flügelchen mit Perzwiebeln und Spitzkohbällchen anrichten. Zwei Löffel Bratenjus angießen und die restliche Sauce separat reichen. Mit je einer halbierten Datteltomate garnieren.

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.