

Kochen

Mira Maurer

Dienstag, 27.08.2019

**Hühnchen mit Basilikum-Gnocchi
und Peperonata**

Für 4 Personen

Zutaten:

Für die Kartoffeln

500 g Kartoffeln mehligkochend, klein
500 g Salz
2 Stiele Basilikum
3 Eigelb
1 EL Crème fraîche
2 EL Mehl
2 EL Stärke
Meersalz
Pfeffer

Für die Peperonata

1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
2 Paprikaschoten, gelb
2 Paprikaschoten, rot
3 Tomaten
4 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
2 Stiele Thymian
2 Stiele Rosmarin
Salz
Pfeffer
2 EL Balsamessig
1 Bund Rucola

Für die Soße

1 Schalotte
50 g Butter
1 TL Mehl
100 ml Weißwein
400 ml Geflügelfond
200 g Sahne
1 Bio-Limette, Saft und abgeriebene Schale davon

Für das Hühnchen

4 Hühnchenbrüste (á ca. 150 g, Maispoularde)
Salz
Pfeffer
100 ml Olivenöl

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen und mit dem Salz bestreuen.
3. Die Kartoffeln abbrausen und auf das Salzbett setzen.





4. Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten weich garen.
5. Kartoffeln herausnehmen, die Schale abziehen.
6. Die Kartoffeln durch ein Presse drücken.
7. Basilikum abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen fein schneiden.
8. Eier, Crème fraîche und Basilikum mixen. Mit Mehl, Stärke, Salz und Pfeffer zu den Kartoffeln geben
und zu einer glatten Masse verkneten.
9. Die Masse halbieren und zu Rollen (Durchmesser ca. 2 cm) formen.
10. Von den Rollen ca. 2 cm große Stücke abschneiden und mit Hilfe einer Gabel zu Gnocchi formen.
11. Gnocchi mit einem leicht feuchten Tuch abdecken und beiseitestellen.
12. Inzwischen für die Peperonata Knoblauch und Schalotte abziehen und klein schneiden.
13. Paprika und Tomaten putzen. Paprika vierteln, entkernen und klein schneiden. Tomaten ebenfalls klein schneiden.
14. Olivenöl erhitzen Knoblauch, Schalotte und Tomatenmark darin andünsten.
15. Paprika, Tomaten, Thymian und Rosmarin zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico würzen.
16. Abdecken, dazu geben und ca. 10 Minuten schmoren.
17. Für die Soße Schalotte abziehen und fein würfeln.
18. Butter erhitzen. Schalotte darin andünsten. Mit Mehl bestäuben, mit Wein ablöschen.
19. Fond zugeben und etwas einköcheln lassen.
20. Die Soße mit Sahne und Limettensaft mischen, mixen und abschmecken.
21. Die Hühnchenbrüste mit Salz, Pfeffer, Limettenschale und Olivenöl mischen und kurz marinieren.
22. Öl von der Marinade in einer Pfanne erhitzen. Hühnchenbrüste auf der Hautseite scharf anbraten.
23. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Hühnchenbrüste darin auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten fertig garen.
24. Gnocchi in leicht gesalzenem Wasser ca. 3-5 Minuten garen. Steigen die Gnocchi nach oben, sind sie gar.
25. Gnocchi herausheben und abtropfen lassen.
26. Rauke abbrausen und grob zerpuffen Unter die Peperonata mischen.
27. Peperonata abschmecken. Mit Hühnchenbrust, Gnocchi und Soße anrichten.

Tipp: für noch mehr Aroma: etwas hauchdünn geschnittene Zitronenschale entweder unter die Haut, schieben, falls die Haut vorhanden ist. Ansonsten eine kleine Tasche ins Filet schneiden und die Zitronenschale dort hineinstecken, so verbrennt die Schale beim Braten nicht.