Rosmarin-Hähnchenbrust
mit Sanddornglasur und Ofengemüse

(Zutaten für 4 Personen)

Zutaten:

4 Hähnchenbrüste mit Haut
4 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl
2 EL Sanddornöl
Salz, Pfeffer
1 Vanilleschote
3 EL Sanddorngelee
2 Zitronen
1 kleiner Bund Blattpetersilie

Ofengemüse:
1 Zucchini
1 Aubergine
4 Schalotten
1 gelbe Paprika
2 Kartoffeln vorwiegend fest kochend
2 Tomaten
3 EL Olivenöl
1 TL Meersalz

Zubereitung:

Die Hähnchenbrüste an der Haut leicht einritzen und diese gut bis zur Hälfte anheben. Mit etwas Mark von der Vanilleschote zart bestreichen, mit Sanddornöl benetzen und mit Rosmarinnadeln bestreuen, die Haut darüber ziehen, mit Bindfaden fixieren.
Die untere Fleischseite mit Salz und Pfeffer dezent würzen, in Öl blond ringsum anbraten und im Backofen bei ca. 120° C auf den Punkt garen. Die Hautseite mit Sanddorngelee abstreichen und im Backofen mit Hilfe der Grillfunktion, oberste Schiene, leicht karamellisieren oder mit der Abflämmpistole dezent abbrennen.

Das küchenfertige Gemüse in ca. 2 cm starke Stücke oder Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit dem erhitzten Olivenöl leicht Farbe nehmen lassen, auf ein Backblech geben, mit dem Meersalz und etwas Pfeffer bestreuen und bei ca. 120° C bissfest garen.
Danach mit einer Mischung aus Zitronensaft und Olivenöl beträufeln und mit gezupfter Blattpetersilie bestreuen. Hähnchenbrust tranchieren und auf dem Ofengemüse anrichten.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten


Fernseh
garten
onTour