



Geräucherte Hähnchenkeule mit Pastinaken-Rösti, gegrilltem Rosenkohl und warmem Feldsalat

Ein Rezept von Carsten Goms

Zutaten (für vier Portionen):

4 Hähnchenkeulen
4 EL Olivenöl
2 TL geräuchertes Paprikapulver
2 TL Senf
2 TL Honig
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
600 g Pastinaken
2 Kartoffeln
2 Eier
600 g Rosenkohl
4 Hände Feldsalat
4 EL dunkler Balsamico
2 TL Honig (für Dressing)
2 TL Senf (für Dressing)
4 EL Walnüsse

Zubereitung:

Olivenöl, Paprikapulver, Senf, Honig, fein gehackten Knoblauch, Salz und Pfeffer zu einer glatten Marinade verrühren. Hähnchenkeulen rundum mit der Marinade einreiben und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank marinieren.

Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Hähnchenkeulen auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder in eine ofenfeste Form legen und im Ofen 50 bis 60 Minuten garen. Zwischendurch einmal wenden und mit Bratensaft bestreichen, bis die Haut goldbraun und knusprig ist.

Pastinaken und Kartoffeln schälen und grob reiben. Mit Eiern, Salz und Pfeffer vermengen und kleine Rösti formen. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen und die Rösti bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbacken. Danach warmhalten.

Rosenkohl halbieren, mit Öl, Salz und Pfeffer vermengen. In einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten, bis er Röstaromen entwickelt hat, anschließend die Hitze reduzieren und in drei bis fünf Minuten fertig garen.

Für das Dressing Balsamico, Honig und Senf in einem kleinen Topf leicht erwärmen und verrühren. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Feldsalat erst kurz vor dem Servieren mit dem warmen Dressing mischen und mit den gerösteten Walnüssen bestreuen.



Alternative Zubereitung mit dem Grill:

Die marinierten Hähnchenkeulen indirekt bei 160 bis 180 Grad für 45 bis 50 Minuten grillen.

Die Rösti auf der Grillplatte oder Pfanne goldbraun ausbacken.

Rosenkohl für sechs bis acht Minuten direkt grillen und anschließend kurz indirekt ziehen lassen.