

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. August 2024 ▪
Leibgericht mit Robin Pietsch



Lena Scheveling

Gebratenes Hähnchen mit Pilzrahm und Kartoffel-Bohnen-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 Hähnchen-Oberschenkel, mit Knochen
 250 g braune Champignons
 200 ml Sahne
 200 ml Weißwein
 100 ml Rinderfond
 2 EL Sojasauce
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Oberschenkel salzen und hinzugeben. 8 Minuten anbraten, bis die Haut goldbraun und knusprig ist. Champignons waschen, halbieren und in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Die Oberschenkel umdrehen und die Champignons hinzugeben. 5 Minuten braten. Mit Weißwein und Rinderfond ablöschen und 3 Minuten köcheln bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert ist. Sahne und hinzugeben und aufkochen. 5 Minuten köcheln. Mit Sojasauce abschmecken.

Für die Kartoffeln:

400 g Drillinge
 200 g grüne Bohnen
 1 EL Dijonsenf
 1 EL Weißweinessig
 10 g glatte Petersilie
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser im Topf zum Kochen bringen. Kartoffeln 10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Bohnen hinzugeben und zwei Minuten garen. Wasser abgießen.
 Dijonsenf, Weißweinessig und Olivenöl hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 Petersilie fein hacken. Ca. 1/3 für Deko beiseitelegen, den Rest hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.