▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. November 2020 ▪ ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Cornelia Poletto

„Pollo alla Poletto“ mit Kichererbsen und gegrilltem Chicorée

Zutaten für zwei Personen

Für das Pollo alla Poletto:
1 Maishähnchen
1 Dose Kichererbsen
4 Chicorée
2 Knoblauchzehen
2 Zitronen
1 EL Honig
200 ml Olivenöl
1 Bund Thymian
1 Bund Rosmarin
1 EL Geflügelgewürz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Hähnchen längs am Rückgrat durchschneiden, dann waschen und trockentupfen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Fleisch mit dem Geflügelgewürz und Olivenöl einreiben. Hähnchen mit der Innenseite nach unten flach drücken, auf die Fettpfanne des Backofens legen und in den Ofen geben.

Knoblauchzehen andrücken und zusammen mit den Kräutern dazu legen. Eine Zitrone waschen, trockentupfen, in Spalten schneiden, ebenfalls auf das Backblech legen. Kichererbsen waschen und abtropfen lassen. Chicorée waschen, trockentupfen, vom Strunk befreien, in Spalten schneiden und mit den Kichererbsen in eine Schüssel geben. Mit 1 EL Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer marinieren. Nach 10 Minuten Garzeit des Hähnchens die Gemüsemischung dazulegen und das Ganze weitere 20-30 Minuten im Ofen garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.