



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 15.06.2017 – Tisch Nr. 2

Amuse-Bouche

Kabeljau auf Fenchelpüree

Sizilianisches Hähnchen

Kaffeeglace mit Krokant

Sizilianisches Hähnchen

Für 4 Personen

6	Stück	Paprika (à 225g)
3	Stück	Peperoncini (à 20g)
1	Stück	Orange unbehandelt
1	Stück	Zitrone unbehandelt
125	g	Butter
8	Stück	Hähnchenbrustfilet (mit Haut, à 180 g)
3	Stück	Knoblauchzehen
300	g	Schalotten
1	Stück	Kartoffel, mehlig kochend (ca. 50 g)
2	EL	Tomatenmark
100	g	Akazienhonig
280	ml	Hühnerbouillon
2	Stück	Chilischoten getrocknet (zerbröselt)
6	EL	Senf mittelscharf
		Salz
		Pfeffer schwarz
2	Zweige	Rosmarin
125	g	Kalamat-Oliven
1	Bund	Petersilie glatt
500	G	Kartoffeln
2	Zeige	Rosmarin
		Bratbutter

Paprika vierteln und putzen. Mit der Hautseite nach oben unter dem vorgeheizten Backofengrill 6-8 Minuten rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft. 5 Minuten mit einem feuchten Küchentuch bedecken, dann enthäuten.

Peperoncini längs halbieren, entkernen und fein hacken. Orange und Zitrone heiss abwaschen, trockenreiben und von der Orange die Schale fein abreiben. Orangenschale, 1/3 der Peperoncini und Butter mischen. Die Haut der Hähnchenbrüste mit den Fingern leicht ablösen und die Gewürzbutter darunter verteilen.

Die Zitrone und die abgeriebene Orange in dicke Spalten schneiden. Knoblauch fein hacken. Schalotten vierteln. Die Kartoffel schälen und fein reiben. Kartoffel, Tomatenmark, Honig, Hühnerbouillon, Chili und restliche Peperoncini mit Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Paprika, Schalotten, Knoblauch und Rosmarinzweige in einer grossen feuerfesten Form verteilen. Hähnchenbrüste mit der Hautseite nach oben darauf legen. 4-5 Orangen- und 3-4 Zitronenspalten dazulegen. Die Honigmischung darüber giessen.

Im vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze) auf der untersten Schiene etwa 40 Minuten garen, Sobald die Haut hellbraun ist und leicht karamellisiert (nach ca. 25 Minuten), die Oliven zugeben und alles locker mit Alufolie bedeckt zu Ende garen.

Petersilie grob hacken und untermischen.

Dazu passen Rosmarinkartoffeln. Bratzeit ca. 20-25 Minuten.