

Schokoladen-Hähnchen mit Süßkartoffel-Püree

Für 4 Personen

Hähnchenschenkel:

150 g Mehl	1 TL Zimt	4 Hähnchenschenkel, ohne Kn.
2 EL Olivenöl	Salz	

Schoko-Soße:

1 Schote Chili	1 Zwiebel, rot	100 g Butter
1 Zehe Knoblauch	50 g Zartbitterschokolade	1 EL Tomatenmark
150 g Kakaopulver	200 ml Rotwein	1 Stange Zimt
100 g Rosinen	100 g Mandelblättchen	100 ml Sahne
Pfeffer	Zucker	Salz

Süßkartoffelpüree:

500 g Süßkartoffeln	1 Zwiebel	1 Apfel
1 EL Olivenöl	Koriandergrün, frisch	Zucker
Salz		

Hähnchenschenkel:

Das Mehl mit dem Zimtpulver mischen, zusammen mit den Hähnchenschenkeln in einen Gefrierbeutel geben und gut schütteln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die panierten Hähnchenschenkel salzen und von beiden Seiten scharf anbraten. Die Hähnchenschenkel aus der Pfanne nehmen. Das Öl in der Pfanne lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Schoko-Soße:

Die Chilischote und die Zwiebel fein hacken und zusammen mit der Butter und dem Knoblauch zum Öl in die Pfanne geben und anbraten. Die Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen und zusammen mit dem Tomatenmark und dem Kakaopulver ebenfalls in die Pfanne geben. Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen und zwei Minuten köcheln. Dann die Zimtstange, Rosinen, Mandelblättchen und Sahne hinzugeben und nochmals aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell Zucker abschmecken. Die Hähnchenschenkel in eine feuerfeste Auflaufform oder Pfanne geben, die Soße darüber gießen und zehn Minuten im vorgeheizten Backofen überbacken. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Süßkartoffelpüree:

Die Süßkartoffeln, die Zwiebel und den Apfel schälen, in Alufolie einpacken und im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten backen. Dann alles in den Mixer geben und mit Olivenöl, Salz und Zucker abschmecken. Das Schokoladen-Hähnchen mit dem Süßkartoffelpüree servieren und mit frischem Koriandergrün garnieren.

Chakall am 24. Februar 2012