

Zitronen-Hähnchen mit Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrüste, a 200 g	400 g Kartoffeln, fest	2 Tomaten, reif
100 g Mais, TK-Ware	1 Chilischote, rot	0.5 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Basilikum	2 Zweige Thymian, frisch	1 Zitrone, unbehandelt
50 g Butter	1EL Rotweinessig	Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Meersalz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Den Mais ebenfalls in einem Topf gar kochen. Die Tomaten grob kleinschneiden. Das Basilikum zupfen und grob hacken. Die Frühlingszwiebeln abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Chilischote halbieren von den Samen befreien und eine Hälfte fein hacken. Das Ganze in einer Schüssel vermengen und mit dem Rotweinessig und einem Spritzer Olivenöl würzen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenbrüste waschen und trocken tupfen. Die untere Seite kreuzweise einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend flach klopfen. Einige Zesten von der Zitrone reißen und über das Fleisch geben und mit Olivenöl beträufeln. Den Thymian zupfen und ebenfalls über das Fleisch geben. In einer Pfanne einen halben Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Hähnchenbrüste darin goldbraun anbraten. Die Kartoffeln und den Mais mit der Butter, Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Das Zitronenhähnchen mit dem Kartoffel-Püree und dem Tomaten-Relish auf Tellern anrichten.

Alexander Rhau am 01. März 2010