

# Hähnchen-Pfanne mit Rosmarin-Kartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für die Hähnchenpfanne :**

400 g Hähnchenbrust	200 g weiße Champignons	50 g schwarze Oliven
$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
425 g weiße Bohnen	2 EL Crème-fraîche	200 ml Gemüsefond
3 EL Rapsöl	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für die Empanada:**

1 Platte Blätterteig	50 g Chorizo (luftgetrocknet)	30 g Käse
1 kleines Ei	1 TL Paprikapulver (edelsüß)	

**Für die Rosmarinkartoffeln:**

250 g Kartoffeln (fest)	2 Zweige Rosmarin	3 EL Olivenöl
Butter, zum Einfetten		

**Für die Garnitur:**

15 g essbare Blüten	2 Endivienblätter
---------------------	-------------------

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, trocknen und vierteln. Den Rosmarin waschen, trockentupfen und die Nadeln abzupfen. Ein Backblech fetten, die Kartoffeln darauf geben, mit Olivenöl beträufeln und mit einem Großteil vom Rosmarin bestreuen. Anschließend die Kartoffeln für 20 Minuten im Backofen fertig garen.

Währenddessen für die Empanada aus dem Blätterteig neun Zentimeter große Kreise ausstechen. Den Käse in eine Schüssel reiben und die Chorizo fein hacken. Beides vermischen und die Mischung in die Mitte des Teigkreises geben. Den Blätterteig zusammenklappen und die Ränder fest zusammendrücken. Die Teigtaschen in eine feuerfeste Form geben. Das Ei aufschlagen und Eigelb und Eiweiß miteinander verrühren. Die Teigtaschen mit dem Ei bepinseln und mit dem Paprikapulver würzen.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und den Ofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze umstellen. Die Teigtaschen für 15 Minuten in den Ofen geben.

Die Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und in etwa drei Zentimeter große Stücke schneiden. Die Champignons putzen und halbieren. Die Schalotten und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken.

Das Öl in einer hohen Pfanne erhitzen und die Champignons sowie die Hähnchenbruststücke scharf anbraten. Die Hähnchenbrust nach einer Minute wieder herausnehmen. Knoblauch und Schalotten in die Pfanne geben, kurz mitbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend die Kartoffeln aus dem Backofen entnehmen und mit den Champignons mitbraten. Die Oliven hinzugeben, mit dem Fond ablöschen und zugedeckt für 15 Minuten garen lassen. Am Ende die Crème fraîche hinzufügen.

Währenddessen die Bohnen mit kaltem Wasser abspülen. Die Zitrone waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Zitrone, die Hähnchenbruststücke und die Bohnen in die Pfanne geben.

Die Endivienblätter waschen und trockentupfen.

Die Endivienblätter auf die Teller legen, die Pfanne darauf anrichten, die Empanada dazugeben und mit dem restlichen Rosmarin und den Blüten garnieren und servieren.

Detlef Jansen am 18. März 2015