

Hähnchen-Brust mit Rosé-Wein-Soße und Gemüse

Für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrüste	2 Knoblauchzehen	1 EL Honig
1 Zweig Rosmarin	2 EL Olivenöl	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Roséwein-Sauce:

2 Eier	2 EL süßer Senf	500 ml Rosé-Wein
1 TL Stärke	125 g Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

1 gelbe Paprika	1 rote Paprika	2 Zucchini
1 Rispe Kirschtomaten	1 Zitrone	5 frische Pflaumen
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	100 ml Tomatensaft	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Hähnchenbrust:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Hähnchenbrust waschen und abtupfen.

Rosmarinnadeln abstreifen, abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit Honig, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Knoblauch abziehen, hineinpressen und verrühren. Das Hähnchen mit der Marinade einreiben.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch auf jeder Seite 3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten weiter garen.

Für die Roséwein-Sauce:

Senf, Eier, Speisestärke und Zucker mit etwas Wein anrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den restlichen Wein mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in einem kleinen Topf erhitzen.

Die Senf-Eier-Mischung zugeben und rühren bis die Masse etwas dickflüssiger wird. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gemüse:

Zucchini putzen und in Scheiben schneiden. $\frac{1}{2}$ gelbe und $\frac{1}{2}$ rote Paprikaschote putzen und in 3 cm breite Spalten schneiden.

Kirschtomaten halbieren. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen.

Zucchini darin von beiden Seiten hellbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen.

Pflaumen mit etwas Öl ebenso für ein paar Minuten anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel in dünne Ringe schneiden.

Knoblauch fein hacken. Erneut Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika darin ca. 2 Minuten anbraten, Tomaten zugeben und durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Tomatensaft ablöschen. Aufkochen und etwa 1 Minuten schmoren lassen.

Zucchini und Pflaumen zugeben und erneut gut durchschwenken.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Schale der Zitrone abreiben und etwas Zitronenschale unterheben.

Blätter des Korianders und Basilikum abzupfen, abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und ebenfalls unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ahmet Özdemir am 12. Oktober 2020