

Hähnchen-Spieß mit Trauben-Soße, Trauben, Rucola-Salat

Für zwei Personen

Für die überbackenen Trauben:

500 g grüne Weintrauben	2 Eier	200 g Ziegenfrischkäse
1 EL Butter	Cayennepfeffer	Salz

Für den Hähnchenspieß:

100 g Hähnchenbrust	1 Zitrone, Saft, Zesten	1 Zweig Thymian
1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 Prise Kreuzkümmel	Salz, Pfeffer

Für die Traubensauce:

50 g grüne Trauben	1 kleine Zwiebel	100 ml Hühnerfond
50 ml halbtrock. Weißwein	1 TL getrock. Majoran	Öl, Salz, Pfeffer

Für den Salat:

250 g Rucola	50 g blaue Weintrauben	50 g Himbeeren
2 Zwiebeln	50 g Pinienkerne	2 EL Himbeeressig
4 EL Olivenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die überbackenen Trauben:

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Trauben waschen und halbieren. Ofenfeste Förmchen mit Butter einstreichen und die Trauben hineingeben.

Eier trennen und Eiweiße mit etwas Salz steif schlagen. Eigelbe mit Ziegenfrischkäse und Cayennepfeffer verrühren und den Eischnee unterziehen. Ei-Masse auf die Trauben geben und bei 200 Grad 10-15 Minuten backen, bis die Käsecreme leicht gebräunt ist.

Für den Hähnchenspieß:

Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden. Zesten der Zitrone abziehen und den Saft auspressen. 1 TL Thymian hacken.

Aus Zitronensaft, Zitronenzesten, Paprikapulver, Thymian und Kreuzkümmel eine Marinade anrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hähnchenstücke auf zwei Holzspieße aufspießen und mit der Marinade überziehen. Von jeder Seite ca. 5 Minuten braten.

Für die Traubensauce:

Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit etwas Öl anbraten. Trauben halbieren und etwas später dazugeben. Mit Weißwein und Hühnerfond ablöschen. Majoran dazugeben und einkochen lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Durch ein Sieb passieren.

Die gebratenen Hähnchenspieße mit der Sauce überziehen.

Für den Salat:

Rucola waschen und trocken schleudern. Weintrauben waschen und halbieren. Himbeeren putzen. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden.

Essig und Öl mit Pfeffer und Salz verrühren und mit Zucker abschmecken. Rucola mit Weintrauben, Himbeeren und Zwiebeln mischen. Auf einem Teller anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.

Pinienkerne in einer Pfanne rösten und über den Salat streuen.

Hajo Fritsch am 04. Oktober 2023