

## Gefüllte Hähnchen-Keulen mit Joghurt-Pesto

### Für 2 Personen

400 g Frühkartoffeln	Salz	1 EL Kümmel
2 Hähnchenkeulen	100 g Kalbsbrät	Pfeffer
1 Bund Basilikum	3 Knoblauchzehen	15 g Parmesan
3 EL Olivenöl	15 g Pinienkerne	150 g Joghurt
2 EL Butterschmalz	2 EL Butter	

Die Kartoffeln gut waschen und abbürsten. Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser mit etwas Kümmel weich kochen. Von den Hähnchenkeulen das Fleisch des Unterschenkelknochens etwas zurück schieben, so dass sie wie Kotelettknochen aussehen. Von den Hähnchenkeulen die Oberschenkel auslösen und anstatt des Knochens das Brät einfüllen. Die Hähnchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und fest in eine hitzebeständige Frischhaltefolie einrollen (darum evtl. noch Alufolie wickeln). Die Keulen in einen Topf mit wenig Wasser legen. Mit einem Teller beschweren und 10 Minuten köcheln lassen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Knoblauchzehen schälen. Parmesan reiben. Für das Pesto Olivenöl, Knoblauchzehen, Parmesan, Pinienkerne und Basilikumblätter im Mixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Joghurt vermischen. Hähnchenkeulen aus den Folien packen und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz von beiden Seiten anbraten und Farbe nehmen lassen. Kartoffeln in einer Pfanne mit Butter schwenken. Die gebratenen Hähnchenkeulen mit den geschwenkten Kartoffeln anrichten. Joghurt-Pesto dazu servieren.

Otto Koch 18. Mai 2012