

Paprika-Hähnchen mit Zucchini-Ragout

Für 2 Personen

Für das Hähnchen:

| | | |
|--------------------|---------------|---------------------------|
| 1 Freilandhähnchen | 1 Zwiebel | 1 Peperoni |
| 2 EL Olivenöl | Salz, Pfeffer | 1 EL mildes Paprikapulver |

Für das Zucchiniragout:

| | | |
|------------------|---------------|----------------------------|
| 600 g Zucchini | 2 Schalotten | 1 Knoblauchzehe |
| 2 EL Olivenöl | 1 TL Mehl | 1/4 l kräftige Gemüsebrühe |
| 2 Zweige Thymian | Salz, Pfeffer | |

Vom Hähnchen die Brüste und Keulen auslösen. Die Keulen am Kniegelenk durchtrennen. Zwiebel schälen und grob würfeln. Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. 2 EL Olivenöl in einem Topf oder einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen, Zwiebel zugeben und anschwitzen, Keulenteile mit in die Pfanne geben, unter ständigem Wenden anbraten. Dann die Hähnchenbrüste zugeben, von beiden Seiten anbraten, Peperoni zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 20 Minuten braten. (Evtl. die Hähnchenbrust etwas früher herausnehmen.) Für das Zucchiniragout Zucchini schälen, der Länge nach vierteln und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und feinhacken. Schalotten in einem Topf mit 2 EL Olivenöl hellbraun rösten. Knoblauch und Zucchini dazugeben und bei starker Hitze durchschwenken. Mit Mehl bestäuben und mit Brühe ablöschen. Topf schließen und fünf Minuten köcheln lassen. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. Vom Gemüsetopf den Deckel abnehmen und den Fond einkochen lassen. Thymian untermischen und mit Salz abschmecken. Das Fleisch kurz vor dem Anrichten mit Paprikapulver bestreuen. Fleisch mit dem Zucchiniragout anrichten und servieren.

Vincent Klink am 24. Juli 2014