

# Zitronen-Ingwer-Hähnchen mit Kräuter-Reis, Pilz-Spinat

**Für zwei Personen**

**Für das Hähnchen:**

1 ganzes Maishähnchen	1 Zwiebel	2 junge Knoblauchzehen
2 Zitronen	4 cm Ingwer	150 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	Öl	Salz, Pfeffer

**Für den Kräuter-Reis:**

100 g Basmatireis	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	2 EL Butter	Salz

**Für den Pilz-Spinat:**

4 Kräuterseitlinge	100 g Spinat	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
Salz	Pfeffer	

**Für das Hähnchen:**

Den Ofen auf 205 Grad Oberflächen-Grill vorheizen.

Aus dem Maishähnchen die Keule und Brust vom Knochen abschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten. Ingwer schälen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und gemeinsam mit dem Ingwer mitbraten. Huhn und Knoblauch aus der Pfanne nehmen. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Zwiebeln in die Pfanne geben, anschwitzen und mit Gemüsefond und Weißwein auffüllen. Leicht köcheln lassen. Huhn und Knoblauch wiederreinlegen.

Eine Zitrone halbieren und Saft auspressen. Zitronensaft zum Huhn geben. Thymian, Rosmarin und Estragon abbrausen, trockenwedeln und dazugeben. Die andere Zitrone waschen, trocken tupfen, in ganz dünne Scheiben schneiden und auf das Huhn in die Pfanne legen. Deckel drauflegen und garen. Kurz vorm Servieren das Huhn nochmal im Ofen knusprig backen. Zitronenscheiben in einer Grillpfanne grillen und später zum Anrichten nutzen. Schmorsud aus der Pfanne für die Sauce aufheben.

**Für den Kräuter-Reis:**

Reis mit Wasser und etwas Salz kochen. Durch ein Sieb abgießen.

Deckel draufgeben, damit er warm bleibt. Petersilie, Estragon und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter bzw. Nadeln kleinhacken. Ohne die Kräuterstiele unter den Reis mischen. Die Kräuterstiele noch zum Huhn in die Pfanne geben. Butterflocken in den Reis mischen. Den Servierring mit Butter einfetten. Reis im Servierring anrichten.

Aus einem Korken und einem Zahnstocher kann man einen Stopfer basteln und damit den Reis im Servierring festdrücken, damit er auf dem Anrichteteller nicht auseinanderfällt.

**Für den Pilz-Spinat:**

Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in der Grillpfanne anschwitzen. Kräuterseitlinge putzen, kleinschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und zugeben. Ein schönes Grillmuster auf den Pilzen entstehen lassen. Spinat waschen und trockenschleudern. Spinat zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles kurz anschwitzen.

Christoph Rüffer am 20. April 2020