

# Hähnchen-Schmortopf, Wurzelgemüse, Kartoffel-Püree

**Für zwei Personen**

## **Hähnchen-Schmortopf:**

4 Hähnchenkeulen	1 Karotte	1 Petersilienwurzel
100 g Tomaten, Dose	100 ml Weißwein	1 Zwg. Thymian, gehackt
1 Zwg. Rosmarin, gehackt	2 Lorbeerblätter	1 Knoblauchzehe
50 ml Olivenöl	100 ml Geflügelfond	1 EL Petersilie
1 EL Koriander	3 Schalotten	

## **Kartoffel-Püree:**

3 Pastinaken	400 g mehligk. Kartoffeln	50 g Butter
2 Schalotten	50 ml Wermut	1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer	200 ml Geflügelfond	200 ml Sahne
1 Limette, Saft	100 g kalte Butter	

## **Pastinakenstroh:**

1 Pastinake	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer
-------------	----------------	---------------

Die Hähnchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und im Öl scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und beiseitestellen.

Im gleichen Topf Schalotten und Knoblauch anbraten, das vorbereitete Gemüse hinzugeben und kräftig anrösten. Kräuter hinzufügen, mit den Tomaten ablöschen und mit dem Weißwein aufgießen. Geflügelfond dazugeben, das Fleisch darüber legen und alles im offenen Topf bei 180 Grad im Ofen etwa 40 Minuten schmoren lassen.

Das Fleisch herausnehmen, danach mit Petersilie und Koriander verfeinern und etwas abkühlen lassen. Den restlichen Inhalt gut vermengen, bis die Flüssigkeit eine sämige Konsistenz hat. Gegebenenfalls nochmals abschmecken.

## **Pastinaken-Kartoffel-Püree:**

Kartoffeln in Salzwasser weichkochen. In der Zwischenzeit Schalotten in Butter anschwitzen, Pastinaken dazugeben und glasig dünsten. Mit Wermut ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen. Lorbeerblatt dazu geben und alles etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Pastinaken weich sind. Anschließend die Sahne hinzufügen und weitere zehn Minuten leicht kochen.

Das Gemüse in ein Sieb geben und die Flüssigkeit für den Schaum auffangen. Lorbeerblatt rausnehmen und die Pastinaken mit einem Pürrierstab fein pürieren.

Die heißen Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit dem Pastinakenpüree und der kalten Butter vermengen.

## **Pastinakenstroh:**

Die Pastinake mit einem Sparschäler schälen und in dünne Streifen schneiden.

Anschließend diese dünnen Streifen mit einem scharfen Messer längs zerteilen, sodass die Pastinake am Ende in strohähnlichen Fäden bereit liegt.

Die Pastinakenfäden im Fett bei 160 Grad frittieren.

Aus dem Fett nehmen und auf einem Papiertuch abtropfen lassen mit Salz und Pfeffer abschmecken und damit dekorieren.

## **Anrichten:**

Das Püree auf einem tiefen Teller anrichten, das geschmorte Hähnchen mit Gemüse dar-

aufsetzen und mit dem frittierten Pastinakenstroh dekorieren.  
Die aufgefangene Flüssigkeit mit Limettensaft abschmecken, mit einem Pürierstab aufschäumen und das Gericht damit vollenden.

Alexander Wulf am 29. November 2025