

Geschmortes Hähnchen mit Erbsen und Estragon

Für 4 Portionen

Für das Hähnchen:

1 Hähnchen, 1,2 kg	Salz	Pfeffer
Paprikapulver	Mehl	3 EL Butterschmalz
4 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
100 ml Weißwein	200 ml Hühnerbrühe	2 EL Honig
4 Stiele Estragon	200 g Sahne	2 TL Senf
300 g Erbsen		
Außerdem	1 Karkasse vom Hähnchen	1 Bund Suppengemüse
1 Lorbeerblatt	3 Pimentkörner	Salz, etwas Pfeffer

Vom Hähnchen die Filets und Keulen von der Karkasse auslösen, in 6-8 Teile zerlegen, trockentupfen und gekühlt beiseitestellen.

Für die Brühe die Karkasse mit grob zerkleinertem Suppengemüse, Pimentkörner, Lorbeerblatt, sowie Salz und Pfeffer in einen Topf geben, mit kaltem Wasser auffüllen, sodass die Karkasse bedeckt ist. Alles mindestens 1 Stunde köcheln lassen.

Danach durch ein Sieb abgießen. Brühe dabei auffangen.

Ausgelöste Hühnerteile mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Mehl auf einem flachen Teller verteilen, die Hühnchenteile in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, die Hühnchenstücke darin von allen Seiten 6-8 Minuten goldbraun braten. Hühnchenteile aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten in dünne Spalten oder Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken. Zitrone heiß abbrausen, trocknen. Etwas Schale dünn abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Schalotten und Knoblauch im Bratfett goldgelb anbraten. Den Bratfond mit Zitronensaft, Weißwein und Brühe ablöschen und etwas einköcheln lassen.

Estragon abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Estragon, bis auf 1-2 TL, Sahne, Senf, Honig und Zitronenschale unter den Schmorfond rühren. Hühnchenteile, bis auf die Brust, einlegen und weitere ca.

20-25 Minuten garen.

Etwa 10-15 Minuten vor Garzeitende die Hühnchenbrust sowie die Erbsen zufügen und fertig garen.

Schmorhähnchen erneut abschmecken, Mit dem übrigen Estragon bestreuen und anrichten.

Dazu passen Baguette und Salat.

Tipp: Für 300 g gepaltete Erbsen brauchen Sie ca. 1 kg frische Erbsen in Schoten. Diese vorher in Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Anschließend abgießen und in Eiswasser geben, bevor sie verwendet werden.

Martin Gehrlein am 16. August 2026