

Hähnchen auf Chicoree in Portweinsauce

Zutaten für:

4 Portionen

1		Brathähnchen oder Perlhuhn (etwa 1600 g)(*)
		Salz, frisch gemahlener Pfeffer
		Frisch geriebene Muskatnuss
6	Essl.	Öl
10		Chicoreestauden
200	ml	Portwein
200	ml	Madeira-Wein
400	Gramm	Creme fraiche
		Evtl. Stärke zum Binden der Sauce

Zubereitung:

(*) Erf.: ich habe noch eine Keule dazugekauft, wäre sonst für 4 knapp gewesen.

Das Hähnchen abspülen, mit Küchentrepp gut trocken tupfen und in Brust und Keule zerlegen. Die Gewürze in das Öl geben und die Hähnchenteile damit einmassieren.

Den Backofen auf 180° vorheizen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenteile portionsweise darin goldbraun anbraten (die Keulen etwa 10 Min., die Bruststücke 6 Min.). Das Fleisch aus der Pfanne nehmen.

Die Chicoreestauden längs halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden. (Achtung: den Strunk ganz herausschneiden, sonst wird die Sauce bitter!). Die Chicoreehälften im Bratfett golden anbraten und in eine ofenfeste Form legen, leicht salzen.

Portwein und Madeira zum Bratfett in die Pfanne gießen, die Röststoffe auflösen und bei größerer Hitze etwa 2 Min. auf ca. die Hälfte einkochen lassen. Wenn nötig oder gewünscht, die Sauce mit Stärke etwas andicken. Creme fraiche dazugeben und unterrühren.

Die Sauce über den Chicoree in die Form gießen und die Geflügelteile darauflegen. Die Form ohne Deckel in den Backofen schieben und die Hühnerteile mit dem Chicoree in etwa 35 Min. garen. Für eine krosse Haut zum Schluß nochmal 10 Min. auf Umluft umschalten (bei 180°).

Die Sauce eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen (ist eigentlich nicht nötig!).

Dazu: Gebratene Thymianpolenta oder Cremige Polenta.

Tipp:

Umluft nur am Ende der Garzeit, sonst trocknet das Geflügel aus. Geflügel braucht einen "stillen" Backofen.

:Zubereitungszeit 50 Min.

:Garzeit 35 Min.