



Hier und heute

Hähnchen mit Walnusskruste, gebratenem Rosenkohl und Pastinakenpüree

Sterneköchin Julia Komp serviert festlich zubereitetes Hähnchen mit würziger Walnusskruste, Rosenkohl und cremigem Pastinakenpüree.

Das Rezept

von Julia Komp

Zutaten für Pastinakenpüree und Chips

- 1 kg Pastinaken
- ca. 300 ml Kokosmilch
- ca. 300 ml Gemüsefond
- 100 g feine Nussschokolade (z. B. Noisette)
- Salz
- Quatre-épices (französische Gewürzmischung aus Nelken, Pfeffer, Muskat, getrocknetem Ingwer oder Zimt)
- 2 EL Gänse-, Rinder- oder Schweinefett

Zubereitung

Die Pastinaken schälen. Die Größte mit Hilfe eines Sparschälers in sehr feine Streifen hobeln – mindestens 20.

Die Streifen im Gänsefett in einer Pfanne goldgelb frittieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die frittierten Streifen mit Salz und einer Prise Zimt würzen. Auf einem Blech auslegen und bei 100 °C mit in den Ofen schieben, damit sie knusprig bleiben bzw. werden.

Die restlichen Pastinaken kleinwürfeln und in einen Topf geben. Würzen, mit Gemüsefond auffüllen und nach und nach die Kokosmilch dazu geben. Kochen, bis die Pastinaken gar sind, dann pürieren. Anschließend nach und nach die Schokolade einrühren, bis das Püree die richtige Süße hat.

Zutaten für den Rosenkohl

- 300 g Rosenkohl
- 40 ml Gemüsebrühe, alternativ Hühner- oder Rinderbrühe
- 40 g Butter
- 1 Schalotte
- 1 Zitrone

Zubereitung

Butter in einem Topf schmelzen und die Schalotten in der goldenen Butter farblos anschwitzen. Den geputzten und geviertelten Rosenkohl kurz mit anschwitzen und zum Garen mit einem Schuss Brühe ablöschen. Nur kurz köcheln, der Kohl sollte seine grüne Farbe und Form behalten. Etwas Zitronenabrieb hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zutaten für das Hähnchen mit Walnusskruste

- 4 Maishähnchenbrüste mit Haut, alternativ Hähnchenbrustfilet
- Salz und Pfeffer
- etwas Fett (z. B. geklärte Butter) zum Braten
- Wer mag, kann das Hähnchen mit Quatre-Épices (Süßliche Gewürzmischung aus Frankreich, aus Nelken, Pfeffer, Muskat, getrocknetem Ingwer oder Zimt) würzen.
- 120 g Walnüsse, grob gehackt
- 70 g weiche Butter



Hier und heute

- 30 g Semmelbrösel oder Panko
- 1 EL Honig
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 1 TL Thymian und oder Rosmarin, frisch gehackt
- 1 Prise Zitronenabrieb für Frische
- ½ Bund Petersilie

Zubereitung

Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Hähnchen salzen und pfeffern. Dann kurz in einer Pfanne in etwas Butter anbraten, so dass es leichte Farbe bekommt (pro Seite ca. eine Minute). Dadurch bleibt es im Ofen saftiger.

Weiche Butter in eine Schüssel geben. Walnüsse, Semmelbrösel, Honig, Knoblauch, Kräuter, Salz und Pfeffer hinzufügen. Zu einer streichfähigen Paste vermischen. Wenn sie zu weich ist, etwas mehr Semmelbrösel zugeben. Nun die Oberseite des Hähnchens etwa einen Zentimeter dick mit der Masse bestreichen. Hähnchen in eine Ofenform legen und bei 160 °C ca. zwölf Minuten garen, je nach Größe.

Alles zusammen anrichten und genießen.