

# Hier und heute

## Hähnchen-Schmortopf mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Pastinaken-Püree

Alexander Wulfs Hähnchen-Schmorgericht kommt mit knackig frischem Wurzelgemüse daher. Dazu serviert er Kartoffel-Pastinaken-Püree.

### Das Rezept

von Alexander Wulf für zwei Personen

#### Zutaten für den Hähnchen-Schmortopf

- 4 Hähnchenkeulen ohne Knochen, mit Haut
- 1 Karotte, geschält und grob geschnitten
- 1 Petersilienwurzel, geschält und grob geschnitten
- 100 g Tomaten aus der Dose
- 100 ml Weißwein
- 1 Zweig Thymian, gehackt
- 1 Zweig Rosmarin, gehackt
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Knoblauchzehe, kleingeschnitten
- 50 ml Olivenöl
- 100 ml Geflügelfond
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 EL Koriander, gehackt
- 3 Schalotten, in grobe Stücke geschnitten

#### Zubereitung

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

Im selben Topf Schalotten und Knoblauch anbraten, dann das vorbereitete Gemüse hinzugeben und ebenfalls kräftig anrösten. Kräuter hinzufügen, mit den Tomaten ablöschen und mit dem Weißwein aufgießen. Geflügelfond dazugeben, das Fleisch drüber 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 nochmal abschmecken.

#### Zutaten für das Pastinaken-Kartoffel-Püree

- 3 Pastinaken, geschält und klein geschnitten (Schale gründlich reinigen, nicht wegwerfen, daraus wird Pastinakenstroh)
- 400 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält
- 50 g Butter zum Anbraten
- 2 Schalotten, feingeschnitten
- 50 ml Wermut oder Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer
- 200 ml Geflügelfond
- 200 ml Sahne
- Saft einer Limette
- 100 g kalte Butter

# Hier und heute

## **Zubereitung**

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 Pürierstab fein pürieren.

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

## **Zutaten für das Pastinakenstroh**

- 1 Pastinake/ oder nur die Schale
- Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

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.

Nun das Püree auf einem tiefen Teller anrichten, das geschmorte Hähnchen mit Gemüse daraufsetzen und mit dem frittierten Pastinakenstroh dekorieren.

Die aufgefangene Flüssigkeit mit Limettensaft abschmecken, mit einem Pürierstab aufschäumen und das Gericht damit vollenden.