Der Weingut von Winning Weißburgunder aus der Pfalz. Sehr lecker.

Kokländer Zitronenhähnchen
auf grünem Frühlingsgemüse

Zubereitungszeit
90 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für das Fleisch: 2 Kokländer Butterhähnchen-Brustfilets mit kleinem Flügelknochen, je ca. 400g · 1 Glas Lemon Curd · 1 Bund frischer Thymian · 2 Biozitronen · Meersalz · Schwarzer Pfeffer aus der Mühle · Rapsöl

Für das Gemüse: 200g grüne, dicke Bohnen, blanchiert und ohne Haut · 200g Prinzessbohnen, geputzt und blanchiert · 200g Brokkoliröschen, blanchiert · 200g Zuckerschoten, roh · 50g feine Zwiebelwürfel · 1kg kleine Kartoffeln, geschält · 100g Butter · 1 Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

Ofen auf 200 Grad C vorheizen, Umluft ist nicht empfehlenswert.

Für die Marinade das Lemon Curd mit 1 EL Rapsöl, Saft ½ Zitrone, etwas Abrieb von der Zitrone, Salz und Pfeffer in einer flachen Schüssel vermengen. Beide Hähnchenbrüste in der Marinade wenden und abgedeckt im Kühlschrank für mind. 12 Stunden, besser 24 Stunden marinieren lassen.
Für die Zubereitung den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Marinade von den Hähnchenbrüsten abstreifen und beide Hähnchenbrüste mit der Hautseite nach oben in eine Auflaufform geben.
In den Ofen auf mittlerer Höhe stellen. Nach 10 Minuten die Marinade mit einem Pinsel auf dem Hähnchen verteilen. Die Biozitrone in dünne Scheiben schneiden (0,5cm) und je 3 Scheiben übereinander lappend auf das Fleisch legen. Ganz obenauf die Thymianzweige.
Ca. 10 Minuten weitergaren. Mit einer Gabel an der dicksten Stelle einpieksen, der austretende Saft sollte klar sein, dann ist das Hähnchen fertig.
Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen, ausdämpfen und in 50g Butter und Schnittlauch schwenken, in Schüsseln reichen.
Zuerst die Zwiebelwürfel, dann alles Gemüse in einer großen Pfanne in der restlichen Butter schwenken und erhitzen. Mit Meersalzflocken abschmecken. Auf einer großen Platte zuerst das Gemüse anrichten, die beiden Hähnchenfilets daraufsetzen und mit dem Sud aus der Auflaufform überträufeln

Blanchieren:
Gemüse vorbereiten (z.B. bei den Bohnen die Enden abschneiden, den Brokkoli in kleine Röschen schneiden). Salzwasser zum Kochen bringen.
Das Gemüse einzeln (je Sorte) in das Wasser geben und kurz garen. Das Gemüse aus dem kochendem Wasser in eine Schüssel mit Eiswasser geben, so dass der Garprozess sofort unterbrochen wird.

TIPP: Wenn Sie keine Kokländer Hähnchenbrustfilets bekommen, so können Sie natürlich auch andere Hähnchen nehmen, müssen dann aber die Garzeit entsprechend anpassen.
Evtl. sind Ihre Hähnchenbrustfilets ohne Haut. Streifen Sie die Marinade sehr gut ab und braten Sie die Filets von beiden Seiten in der Pfanne an. Danach wie im Rezept beschrieben in die Auflaufform in den Ofen geben.
Wenn Sie Haut haben, dann während des Garens den Bräunungsgrad gut beobachten. Je nach Zuckergehalt im Lemon Curd kann es schneller und intensiver ‚karamellisieren'. Dann mit der Hitze im Ofen runtergehen (160 Grad) und dafür länger drin lassen. Garprobe machen.