



## GOLDENES HÄHNCHEN

### Schmorgemüse & Kartoffelgratin

- Zutaten bereitstellen • Wasser aufkochen**  
**• Backofengrill auf Maximum vorheizen**  
**• Küchenmaschine (feines Schneideblatt)**  
**• Mittelgroßer Topf mit Deckel, starke Hitze**  
**• Großer Bräter, starke Hitze • Große Bratpfanne, mittlere bis starke Hitze**

#### LOS GEHT'S

Die ungeschälten Kartoffeln in der Küchenmaschine in feine Scheiben schneiden, in dem Topf mit kochendem Wasser übergießen und zugedeckt garen • Die Zwiebeln schälen, in der Küchenmaschine fein schneiden und mit 2 Esslöffeln Olivenöl, dem zerkrümelten Brühwürfel sowie etwas Salz und Pfeffer in dem Bräter verteilen • Den Salbei hineinzupfen und unter Rühren anschwitzen • Falls die Mischung ansetzt, etwas Wasser zugießen

Die Hähnchenbrüste auf einem großen Bogen Pergamentpapier mit Salz, Pfeffer und dem abgezupften Rosmarin einreiben • In das Papier einschlagen und mit einem Nudelholz auf eine Dicke von 1,5 cm klopfen • 1 Esslöffel Olivenöl in die Bratpfanne geben, das Fleisch hineinlegen und von jeder Seite 3–4 Minuten braten, bis es goldbraun und durchgegart ist • Die Kartoffeln in einem Sieb gut abtropfen lassen, sorgfältig unter die Zwiebeln mengen und alles gleichmäßig im Bräter verteilen • Mit der Sahne übergießen, den Parmesan darüberreiben und unter dem Grill gratinieren

Die Lauchstangen der Länge nach aufschneiden, unter fließendem Wasser abspülen und in feine Streifen schneiden • In dem ausgespülten Topf in 1 Esslöffel Olivenöl bei starker Hitze unter Rühren anschwitzen • Den Speck in feine Streifen schneiden, zu dem Hähnchen in die Pfanne geben, regelmäßig umrühren • Spinat und Erbsen unter den Lauch mengen • Sobald die Spinatblätter zusammengefallen und die Erbsen weich sind, das Gemüse auf ein Brett oder eine Platte häufen, Hähnchen und Speck darauf anrichten und mit dem Gratin servieren

#### Gratin

800 g Kartoffeln  
 3 Zwiebeln  
 Olivenöl  
 1 Hühnerbrühwürfel  
 ½ Bund frischer Salbei  
 100 g Sahne  
 30 g Parmesan

#### Gemüse

200 g junger Lauch  
 200 g junger Spinat  
 200 g Tiefkühlerbsen

#### Hähnchen

4 Hähnchenbrustfilets  
 ohne Haut à 120 g  
 einige Zweige frischer  
 Rosmarin  
 2 Scheiben  
 durchwachsener  
 Räucherspeck