

Polar's Kochstudio
031 / 2008

Estragon – Hähnchen

Zutaten für 4 Portionen:

1 Hahn (Freiland), 1.5 Kilo
4 Schalotte(n)
Zehe/n Knoblauch
Pfeffer - Körner, weiß
100 g Estragon
200 ml Sahne
Salz
20 g Butter
Reis oder Nudeln
Paprikapulver

Zubereitung:



Aus einem großen Bund Estragon so viele schöne Blätter zupfen, dass ca. 1 EL fein gehackte Blätter zur Verfügung stehen. Den restlichen Bund inkl. Stängel in vier Teile teilen. Den Hahn vierteln. Jeweils 1 ungeschälte Schalotte, 2 ungeschälte Knoblauchzehen und ein Viertel des Estragons unter ein Hähnchenteil legen. Die Hähnchenteile nebeneinander in einen Bräter oder eine flache Auflaufform geben. So viel Wasser dazu gießen, dass ein halber Fingerbreit Wasser am Boden ist. 1 TL Salz mit einem TL Paprika vermischen und die Hähnchenteile mit dieser Mischung fein einreiben. Lieber zu wenig Paprika, als zu viel! Dem Hahn hauchdünn mit kalter Butter bestreichen. Den Bräter bei 170 Grad in den Herd stellen. Nach einer halben Stunde einen Becher Sahne und 10 Kerne von weißem Pfeffer dazu geben und noch mal 20 Minuten bis zu einer halben Stunde im Herd lassen. Den Bräter herausnehmen, die Hähnchenteile herausnehmen, den Estragon, die Zwiebeln und die Knoblauchzehen entfernen. Die fein gehackten Estragonblättchen in die Sauce geben und einige Minuten einköcheln lassen. Gekochte breite Nudeln unter die Sauce heben, 5 Minuten ziehen lassen und mit den Hähnchenvierteln servieren. Oder die Sauce leicht mit dem Zauberstab aufschlagen und zusammen mit Reis und glasierten Karotten servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten