

Hähnchenschenkel mit Sauerkirschen und Pastinakenpüree

4 WIESENHOF Hähnchen-Schenkel mit Haut
400 ml Portwein
900 ml Geflügelbrühe
etwas Salz und Pfeffer
2 Zwiebeln
3 Zehen Konochblauch
3 Knoblauchzehen
1-2 EL Olivenöl
4 Zweige g Thymian
1 Lorbeerblatt
1 Zimtstange
100 g getrocknete Sauerkirschen
500 g Pastinaken
30 g Butter
75 g Sahne
etwas frisch geriebene Muskatnuss
Saft von einer halben Limette

Schritt 1

Wein und 400 ml Brühe auf jeweils 250 ml reduzieren. Hähnchenschenkel jeweils zweimal auf der Hautseite schräg einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln schälen und achteln. Knoblauch schälen und fein hacken. Hähnchenschenkel in Öl rundum goldbraun braten, herausnehmen und beiseite stellen. Das Bratfett bis auf 1 EL abschöpfen, Zwiebeln darin anschwitzen. Knoblauch zufügen und einige Minuten mitgaren.

Schritt 2

Reduzierte Brühe und Wein mit Kirschsaft, Thymian, Lorbeerblatt, Zimtstange und Sauerkirschen in die Pfanne geben, aufkochen und dann die Hitze reduzieren. Hähnchenschenkel in den Sud geben, abdecken und 20 Minuten köcheln lassen. Dabei regelmäßig den Sud über das Fleisch gießen. Danach den Deckel abnehmen und 20 Minuten offen weitergaren.

Schritt 3

Für das Püree Pastinaken schälen, klein schneiden und mit 500 ml Brühe aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und etwa 15 Minuten garen bis die Pastinaken weich sind. In ein Sieb abgießen und die Brühe dabei auffangen. Die Pastinaken in einem Mixer mit Butter und Sahne pürieren, dabei Brühe zugeben, bis ein glattes Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem Saft einer halben Limette abschmecken.

Schritt 4

Hähnchenschenkel mit Sauerkirschen auf dem Püree servieren. Nach Belieben mit Thymian bestreuen.