

Kross gebratene Hühnerkeule mit Rhabarber Chutney und Rosmarinkartoffel

Rezept von Fabian Palz vom GenussHirsch

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Stk. Hühneroberkeule ohne Knochen
- 1 Stk. Backpapier
- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- 1x kleiner Topf mit Wasser

- 200g festkochende kleine Kartoffel
- 1 TL Butter
- Salz, Pfeffer
- Rosmarin

- 8 Stk. Rhabarber
- 100 ml Olivenöl
- 200 ml Weißer Balsamico
- 8 Stk. Schalotten
- 5 Zehen Knoblauch
- 300 g Gelierzucker 2:1
- 1 Stk. Limettenzesten + Saft
- 1 TL Chiligewürzmischung
- 2 Stk. Lorbeerblatt



Zubereitung:

Die Hühnerkeulen würzen, bei niedriger Hitze langsam auf der Hautseite (bei 10 Stufen, bei Stufe 4 braten). Das Backpapier auf der Hühnerfleischseite auflegen und mit dem Topf mit Wasser beschweren. Dann ca 10min langsam braten. Geduld zahlt sich hier aus, damit die Haut schon kross wird.

Die Kartoffel in Salzwasser kochen, danach leicht mit einem Tellerboden andrücken und langsam mit Butter, Salz, Pfeffer braten und vor dem Anrichten mit fein gehacktem Rosmarin bestreuen.

Rhabarber schälen, in 3cm große Stücke schneiden. Schalotten schälen und in kleine Ecken schneiden, den geschälten Knoblauch in Scheiben schneiden. Einen Topf bei mittlerer Hitze aufstellen und die Gewürzmischung leicht trocken rösten. Danach alle Zutaten begeben und 3 min köcheln lassen. Das kochende Rhabarber Chutney in Gläser abfüllen, Deckel gut verschließen und im Dunkeln kühl lagern. Haltbarkeit ist ca 2-3 Monate und dieses Chutney passt auch sehr gut zu Gegrilltem.