Frisch gekocht
Donnerstag, 23. Juni 2016

Rezept von Konstantin Filippou,

Mariniertes Huhn, Labneh, Hühnerleber, Mais, Lardo

35 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

1/2 Zitrone (unbehandelte Schale), Salz, 2 Maishühner (à 1 kg), 70 ml Olivenöl, 1 Zwiebel (in Scheiben geschnitten), 2 Knoblauchzehen (gehackt), 10 Safranfäden, 100 g grüne Oliven (entkernt und geschnitten), 250 ml Hühnerfond, schwarzer Pfeffer. 250 g Labneh, Olivenöl, Zitronensaft; 250 g Hühnerleber, 4 Maiskolben, 4 Scheiben Lardo, frischer Majoran

Zubereitung

Zitronenschale in feine Streifen (Julienne) schneiden. In einer Saucenpfanne mit heißem Wasser bedecken, 1/2 TL Salz zugeben und 2 bis 3 Minuten kochen, danach abseihen (diesen Vorgang 2 bis 3 Mal wiederholen).
Huhn in seine Teile teilen, salzen und pfeffern. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Hühnerteile mit der Zwiebel darin scharf anbraten (die Haut sollte knusprig und goldbraun sein). Zitronenschalen zugeben und mit Hühnerfond und etwas Wasser aufgießen. Zitronensaft, Safran und Oliven zugeben und zugedeckt zum Kochen bringen.

Dann die Temperatur reduzieren und das Hühnerfleisch in 25 bis 30 Minuten gar köcheln, abschließend nochmals abschmecken.
Den Labneh mit einem Schneebesen glatt rühren, mit etwas Olivenöl und Salz würzen.
Die Hühnerleber in einer mit etwas Olivenöl erhitzten Pfanne scharf anbraten. Pfeffer, etwas Knoblauch und Majoran mitbraten.
Die Maiskolben in Salzwasser kochen, aus dem Kochtopf nehmen und jeweils links und rechts zwei breite Stücke vom Mais herunterschneiden. Die Maisstücke in einer mit Olivenöl erhitzten Pfanne mit Knoblauch und Majoran goldgelb braten, mit Salz würzen.

Zum Anrichten auf Teller jeweils eine Maisscheibe legen, mit Labneh bestreichen,mit Hühnerleber belegen und dann wieder eine Scheibe Mais drauf legen, sodass ein Sandwich entsteht. Den Lardo auf das Sandwich legen und eventuell kurz abflämmen. Das Huhn mit seiner Sauce daneben platzieren und servieren.