

Frisch gekocht



Rezept von Konstantin Filippou

Huhn mit Flusskrebse

1 Stunde /aufwendig



Zutaten für 4 Personen

12 Flusskrebse (gekocht), 3 gelbe Zwiebeln, 1 rote Zwiebel, 6 Zehen Knoblauch, 1 Bio-Huhn, 400 ml Weißwein, 6 vollreife Paradeiser, 2 Kartoffeln (speckig), 1 Mangold, 1 Prise Safran, 50 ml Cognac, 200 ml Obers, Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und grob schneiden.

Das Huhn in acht Stücke zerteilen. Die Hühnerteile mit Salz und Pfeffer würzen, in einem Schmortopf in Olivenöl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben, mit dem Weißwein ablöschen. Die geviertelten Paradeiser zugeben. Cognac zugießen und etwas einkochen. Safran zugeben, mit etwas Wasser und Obers auffüllen und im Rohr bei 160 °C schmoren. Die Flusskrebse auslösen, die Schalen in den Topf mit dem Huhn geben und mitschmoren. Den Mangold waschen und schneiden und in etwas Olivenöl anbraten. Den roten Zwiebel in Spalten schneiden und mitbraten. Mit etwas Weißwein ablöschen und einkochen. Die Flusskrebse zugeben, kurz erwärmen und mit etwas Olivenöl vollenden.

Die Kartoffel gründlich waschen und mit der Schale in dünne Scheiben schneiden. In Olivenöl knusprig braten, mit Salz würzen.

Mangold mit Flusskrebse, Huhn und knusprigen Kartoffeln anrichten, mit etwas Saft untergießen.