



UNSER TIPP:

Dazu passen hervorragend Kartoffeln, Spätzle oder das Risotto vom Fränkischen Grünkern g.U. Zu diesem Gericht empfiehlt sich der trockene Blaue Silvaner vom Weingut Arnold.

FRANKEN G.U.

Maishuhn in Fränkischem Rotwein



ZUTATEN:

1 Maishuhn (ca. 1200 g)	250 ml Fränkischer Wein g.U.
1 EL Pflanzenöl	200 ml Geflügelfond
15 g Kartoffelstärke	Salz, Pfeffer
20 g Butter	8 g Gewürzmischung für Geflügel
1 Bund Suppengrün, gewaschen, geschält und grob gewürfelt	(Paprika edelsüß, Koriandersaat, weißer Pfeffer, etwas Zimt, Thymian, Estragon, Rosmarin)
½ Zwiebel, gewürfelt	1 EL kalte Butter
1 EL Tomatenmark	

ZUBEREITUNG:

Das Maishuhn waschen und in 8 Teile zerlegen. Die Hähnchenteile in der Kartoffelstärke wälzen. Anschließend in einer Bratrainne mit heißem Öl kurz hell anbraten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Brustteile bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank lagern. Das Öl aus der Raine abgießen, dann die Butter in die Raine geben und das vorbereitete Suppengrün mit der Zwiebel zugeben und ansautieren (bei geringer Temperatur anbraten). Das Tomatenmark zugeben und ebenfalls kurz mit anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und alles sirupartig einkochen.

Anschließend mit Geflügelfond aufgießen und etwa 10 Minuten langsam einkochen lassen.

Die Schenkelstücke in die Soße geben und zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 130 °C Umluft für 1,5 Stunden schmoren lassen. Dann die Bruststücke einlegen und weitere 35–40 Minuten schoren lassen.

Die Hähnchenteile aus der Soße nehmen und auf einen Teller legen. Die Soße durch ein feines Sieb in einen Topf abpassieren und mit etwas Stärke zur gewünschten Konsistenz abbinden. Mit der Gewürzmischung, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss noch einen Esslöffel Butter in die Soße einrühren.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck