

REZEPT VON RENÉ SCHÜSSLER | KÜCHENCHEF  
RESTAURANT „LUDWIG'S“ IM „DORINT RESORT & SPA“

## RHÖNER LAND-HÄHNCHEN MIT MEDITERRANEM GEMÜSE

### Zutaten für 4 Personen

#### OFENFRISCHE BRUST VOM RHÖNER LANDHÄHNCHEN AN SCHWARZRIESLINGJUS

2 Stück Rhöner Landhähnchen  
Salz, Pfeffer, Petersilie, Thymian, Rosmarin  
50 ml Öl  
400 ml Schwarzriesling  
1 Bund Suppengemüse  
4 Stück Kräuterbutterrosetten  
Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren  
1 EL Tomatenmark  
200 ml Geflügelfond  
4 Rispen Cocktailtomaten  
40 g Puderzucker  
2 Zweige Thymian

#### MEDITERRANES GEMÜSE MIT POLENTA

2 Zucchini, 2 Paprika, 1 Aubergine  
2 Schalotten  
100 ml Olivenöl  
Salz, Pfeffer, frische Kräuter (Thymian, Majoran), Knoblauch  
100 g Polenta  
3 Zweige Rosmarin  
100 ml Olivenöl  
300 ml Wasser



### Zubereitung

**1.** Die **Landhähnchen** in Brust und Keule zerlegen, die Keulen für einen anderen Gebrauch in den Kühlschrank legen oder einfrieren. Die sogenannten Karkassen (das sind die Knöchelchen mit anhaftenden Fleisch- und Hautresten) kleinhacken.

Einen Topf mit **Öl** auf den Herd stellen, heiß werden lassen und die **Karkassen** darin anbraten.

**2.** Das **Suppengemüse** in Würfel schneiden. **Tomatenmark** zu den Karkassen geben und mitbraten, die Gemüsewürfel dazugeben und weiterbraten, immer wieder mit **Rotwein** ablöschen, zum Schluss **Pfefferkörner, Lorbeerblätter** und **Wacholderbeeren** dazugeben und mit **Geflügelfond** aufgießen.

**3.** Die **Kräuter** hacken und zwischen Haut und Fleisch der **Hähnchenbrüste** stopfen, diese dann würzen und in einer ofenfesten Pfanne gleichmäßig anbraten. Das Fleisch direkt mit der Pfanne in den Ofen geben und etwa **9 Minuten bei 180 °C** garen, anschließend mit etwas **Kräuterbutter** oben darauf ziehen lassen.

**4.** Die **Kirschtomaten** am Strunk belassen, auf ein geöltes Blech geben, würzen und mit gezupftem **Thymian** sowie **Puderzucker** bestreuen und im Ofen mitgaren, bis sie von außen leicht runzelig, aber innen noch schön saftig sind.

**5.** **Gemüse** putzen, waschen und in gleichmäßige Rauten schneiden. Die **Schalotten** schälen und in feine Würfel schneiden.

Etwa **100 ml Olivenöl** in einem Topf erhitzen, **Schalotten** anschwitzen, zuerst die **Paprikarauten**, dann die **Zucchini** und zuletzt die **Auberginen** hinzugeben mit den **Gewürzen, Kräutern** und **Knoblauch** abschmecken.

**6.** Das Wasser für die **Polenta** würzen, **100 ml Olivenöl** dazugeben und aufkochen lassen. Die Polenta einrühren und weiterrühren, bis sie sich vom Rand löst, anschließend auf ein Blech streichen und kalt werden lassen.

Tipp: Für den Wow-Effekt auf dem Teller kann man die Polenta jetzt mit Backförmchen ausstechen, statt sie nur in mundgerechte Stücke zu schneiden. Die ausgestochene Polenta in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

**7.** **Hähnchen im Schwarzrieslingjus, Ofentomaten, Gemüse** und die **Polenta-Plätzchen** auf einem großen Teller anrichten und servieren.



Alle Bilder © erlebe.bayern - Guido Schmelich

Mehr kulinarische Leckerbissen  
findet ihr unter [erlebe.bayern/rezepte](https://erlebe.bayern/rezepte)

