

Hähnchen mit mediterranem Bratkartoffel-Linsensalat und Pesto

Ein Rezept für 4 Personen von Ali Güngörmüs vom Restaurant „Pageou“ aus München.

Zutaten:

- Brust und Keule von 1 Huhn (1200 g)
 - 1 Stängel Rosmarin
 - 1 Stängel Thymian
 - Salz und Pfeffer
 - Rapsöl
-
- 1 Zucchini
 - 100 g frische Tomaten
 - 1 Bund Radieschen
 - 2 Esslöffel Pinienkerne
 - 50 g entsteinte Kalamataoliven
 - 50 g Erbsen
 - 3 Stangen Frühlingslauchzwiebeln
 - 3 getrocknete Tomaten
-
- 200gr. Kartoffeln
-
- 70 g Belugalinsen
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 Stängel Thymian
-
- 20 ml Olivenöl
 - ein Schuss weißer Balsamicoessig
 - 1 Prise Zucker
 - Salz und Pfeffer
 - Pesto (siehe Vorspeise)

Zubereitung:

Brust und Keule (Keule vom Knochen lösen) mit Salz und Pfeffer würzen, mit Rosmarin und Thymian kurz auf Hautseite mit Rapsöl anbraten, anschließend im Ofen 12 Minuten bei 180 Grad Unter- und Oberhitze garen.

Kartoffeln in Stücke schneiden, ankochen und in einer Pfanne mit Rapsöl goldgelb backen. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Belugalinsen waschen, circa 30 Minuten mit angedrückter Knoblauchzehe und Thymian köcheln lassen und dann durch ein Sieb abschütten.

Zucchini mit Pinienkernen in Pfanne rösten, Kalamataoliven halbieren, Erbsen blanchieren, Frühlingslauch fein schneiden und trockene Tomaten kleinschneiden.

Alles unter die Kartoffeln heben und vermengen zu einem Salat vermengen.

Die Soße aus Olivenöl, weißem Balsamicoessig, zwei Löffeln Pesto, Salz, Zucker und Pfeffer darüber geben. Durchziehen lassen.

Salat auf einem Pestospiegel anrichten, Brust beziehungsweise Keule seitlich platzieren.