

## Herzhaftes Rhabarbergratin mit Hähnchenfleisch

Auch wenn wir eigentlich nur das Brustfleisch für dieses Gratin brauchen, kaufen wir lieber ein ganzes Huhn. Die Flügel und Keulen verwenden wir für ein anderes Gericht – damit sie bis zum nächsten Tag frisch bleiben, legen wir sie in einen Gefrierbeutel mit Fischsauce, Sojasauce sowie etwas Sesamöl und würzen diese Marinade mit etwas Rhabarbersaft, der das Fleisch schön mürbe macht. Aus der Karkasse kochen wir mit Wurzelwerk die Brühe, die wir ebenfalls für dieses Gratin brauchen.



### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Brathähnchen
- 1 große Zwiebel (oder 2 Frühlingszwiebeln)
- 1 walnussgroßes Stück Ingwer
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 rote scharfe Thaichilischote oder 1 milde türkische Chili
- 2 EL Olivenöl
- 2 Estragonzweige
- 3-4 Petersilienstiele
- 1 EL Speisestärke
- 3-4 Rhabarberstangen (ca. 400 g)
- Ciabatta oder ein gutes Graubrot, ca. 300 g, vom Vortag
- 200 g Fetakäse
- ¼ l Brühe
- 50 g Semmelbrösel
- 30 g Butter

### Zubereitung:

- Die Brust vom Hähnchen auslösen. (Die Haut abziehen: entweder in den Suppentopf geben oder mit einem scharfen Messer würfeln und in einer beschichteten Pfanne zu knusprigen Kruspeln ausbacken.) Die Keulen und Flügel abtrennen und beiseite legen, wie oben beschrieben. Die Karkasse mit dem zerkleinerten Suppengrün mit Wasser bedecken, Salz, Pfefferkörner und Lorbeerblätter zufügen und etwa zwei Stunden ganz leise zu einer Brühe auskochen.)
- Für das Gratin Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und Chili sehr fein würfeln. Ingwer schälen und Chili entkernen. Zwiebeln in zwei Esslöffeln Öl (oder Hühnerfett von den Kruspeln) weich dünsten. Die Estragonblättchen von den Stielen zupfen, fein hacken und zum Schluss unterrühren.

- Das Hähnchenbrustfleisch in Würfel schneiden und mit Stärke vermischen. Rhabarber putzen, schräg in gleichmäßige zentimeterdünne Scheiben schneiden. Das Brot auf der Aufschnittmaschine ebenfalls in gleichmäßige, dünne Scheiben aufschneiden.
- Rhabarberscheibchen und das vorbereitete Fleisch, vermischt mit den angedünsteten Zwiebeln, gehackten Estragon und gewürfelten Fetakäse abwechselnd, beginnend mit den Brotscheiben, in eine flache, ofenfeste Gratinform schichten. Der Käse ist wichtig, das Milchprodukt besänftigt die Oxalsäure.
- Alles mit etwa einem  $\frac{1}{4}$  Liter Brühe benetzen, obenauf Semmelbrösel verteilen, Butterflöckchen darauf und das Gratin für etwa 40 bis 45 Minuten in den Ofen schieben. Bei 200 Grad Ober- & Unterhitze / 180 Grad Heißluft, bis das Gratin appetitlich gebräunt ist und brodelt.

**Beilage:** nach Gusto ein kleiner Blattsalat

**Getränk:** ein kalter und wenig säurebetonter Roséwein aus der Provence oder Languedoc