



HÜHNCHEN IN METAXA-BRANDY-SAUCE



Für 2 Personen

ZUTATEN

für das Hühnchen:

2 ausgelöste Hähnchenschenkel
200 ml frischer Orangensaft
2 TL griechischer Honig
50 ml Metaxa oder ähnlicher
Brandy
6 Thymianzweige
200 ml Hühnerbrühe
25 g Butter
½ TL Maismehl
Salz
frisch gemahlener, schwarzer
Pfeffer

für die Kartoffeln:

2 Kartoffeln
50 g Butter
12 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

Orangensaft, Metaxa und Honig in einer Schüssel verrühren. Thymianblättchen abzupfen und zur Marinade geben. Hähnchenschenkel mit der Marinade auf Stufe 2 vakuumieren. Bei 70°C Sous-Vide 60 Minuten garen.

Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Im kochenden Salzwasser in etwa 10 Minuten halb gar kochen und abgießen. Pfanne auf dem Induktionsfeld bei Stufe 8 erhitzen. Kartoffelwürfel mit Olivenöl und Butter 10-15 Minuten braten, bis sie goldbraun sind.

Vakuumbbeutel aufschneiden, Hähnchenschenkel herausnehmen und die Marinade in eine Pfanne gießen. Mit Butter und Hühnerbrühe auf Stufe 9 10-15 Minuten einkochen, bis die Sauce leicht eingedickt ist. Falls nötig, Maismehl in zwei Esslöffel Wasser auflösen und in die Sauce rühren.

Grillplatte auf dem Induktionsfeld bei Stufe 9 erhitzen. Hähnchenschenkel auf jeder Seite anbraten, bis sie goldbraun sind.

Hühnchen und Kartoffelwürfel auf einem Teller anrichten, und mit Sauce beträufeln. Mit Thymianzweigen garniert servieren.