

Hähnchen im Schlafrock

Für 4 Personen

4 Hühnerkeulen à 200-250 g
2 Knoblauchzehen
2 lila Zwiebeln
50 g Butterschmalz
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 grüne Zucchini
250 g Cocktailtomaten
100 g entsteinte ungeschwärmte Oliven
100 g gesalzene Erdnüsse
50 g Sambal Oelek
400 ml Geflügelfond
2 Zweige Thymian
1 Paket Blätterteig aus dem Kühlregal
3 Eier, Größe M
2 Aluschalen ca. 15 cm X 20 cm ohne Löcher

Die Hühnerkeulen von Haut und Sehnen befreien und anschließend die beiden Knochen sowie Knorpel herauslösen. Danach das Fleisch in ca. 2 cm x 2 cm große Würfel schneiden und mit Salz würzen.

Den Knoblauch schälen und vierteln. Die Zwiebeln ebenfalls schälen und der Faser nach in ca. 1 cm breite Spalten schneiden.

Nun das Butterschmalz auf die beiden Aluschalen aufteilen und bei ca. 180°C-200°C auf dem Grill direkt erhitzen. Das Fleisch in die beiden Schalen verteilen und braun anbraten.

Zwiebeln, Knoblauch dazugeben, kurz mit garen und wieder vom Grill nehmen. Die angebratenen Zutaten vollkommen auskühlen lassen.

Den Blätterteig aus dem Kühlregal, vorsichtig aufrollen und zwei Rechtecke der in der Größe der Aluschale ausschneiden.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

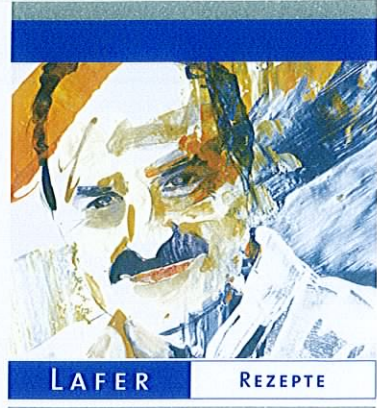
Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

LA FER

TABLE D'OR

© Johann Lafer



ACHTUNG: jeweils rundherum ein Zentimeter mehr einplanen, als die Aluschale groß ist, damit sich der Teig über den Rand der Schale ziehen lässt
(Aluschale 15 x 20 cm, Teig 17 cm x 22 cm)

Anschließend Zucchini putzen, Enden kürzen , der Länge nach vierteln und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Tomaten putzen und halbieren.

Jetzt jeweils die Hälfte der Zucchiniwürfel, Tomaten, Oliven, Erdnüsse, Samba Oelek, Geflügelfond und Thymian zu dem Hähnchen in den Aluschalen geben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Mit Eigelb den äußeren Rand der Aluschalen einpinseln, den Blätterteig auf die Aluschalen legen und den Rand überlappend andrücken.

Mit dem restlichen Eigelb die Oberfläche des Blätterteiges einpinseln.

Das Ganze nun erneut auf dem Grill bei ca. 180°C indirekter Hitze bei geschlossenem Deckel für 20-25 Minuten garen. Bis das der Blätterteig schön braun ist und sich eine leichte Haube gebildet hat.

Anrichten:

Zum Servieren die Blätterteighaube rundherum vorsichtig ablösen und in insgesamt vier Stücke schneiden. Das geschmorte Hühnchen in tiefe Teller füllen und mit einem Stück der Blätterteighaube vollenden.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

LAFER

TABLE D'OR

© Johann Lafer