

ÜBERBACKENES MAISHÄHNCHEN MIT GNOCCHI IN TOMATENCRÉME

ÜBERBACKENES MAISHÄHNCHEN MIT GNOCCHI IN TOMATENCRÉME

Es gibt Gerichte, die lassen einen nicht mehr los. Manchmal gehören dazu auch bestimmte Saucen und in diesem Fall handelt es sich um die Sauce / Tomatencreme von meinem Gnocchi-Spargelauf. Die war so lecker – die musste unbedingt wieder ran. Nur an was? Ich habe mich für Maishähnchenteile entschieden. Die wurden mit Berbere gewürzt gebraten, kamen dann (von Oliven begleitet) in die Tomatencreme und wurden mit Büffelmozzarella überbacken. Dazu gab es Gnocchi, ebenfalls mit Tomatencreme. Beide Gerichte sind dieses Jahr ganz weit vorne bei meinen persönlichen Favoriten. Da bleibt es sicher nicht bei diesen zwei Varianten...



Zutaten für 2 Personen:

2 Maishähnchenteile mit Haut (zusammen ca. 350g)

2 TL Berbere (afrikanische Gewürzmischung)

Pfeffer & Salz

2 Hand voll schwarze Oliven ohne Stein

500g Gnocchi

1 Büffelmozzarella (200g)

etwas Basilikum (hier rot)

1 Zwiebel

2-3 Knoblauchzehen

2 kleine rote Chilischoten

8-9 Scheiben getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

Öl aus dem Tomatenglas

1 EL Tomatenmark

250 ml Gemüsebrühe

5-6 Thymianzweige

1 Zweig Rosmarin

200g Schlagsahne

2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Das Gericht ist nicht kompliziert – ich wasche die Hähnchenteile und trockne sie ab. Dann werden sie rundherum mit Salz und auf der Haut zusätzlich mit Berbere gewürzt. Wer kein Berbere hat kann auch scharfes Paprikapulver nehmen.



So brate ich sie in der Pfanne in etwas Olivenöl an bis sie gar sind. Das dauert ca. 15 Minuten, dabei wende ich die Hähnchenteile immer wieder.



Während das Hähnchen brutzelt kümmer ich mich um die Sauce. Dafür werden die Zwiebel und der Knoblauch in Würfel, die Chilis in dünne Ringe geschnitten und alles zusammen in etwas Tomatenöl angeschwitzt. Die Tomatenscheiben in Streifen schneiden, die Thymianblättchen abzupfen, den Rosmarin fein hacken und alles dazu geben. 1-2 Minuten mit anschwitzen, dann mit der Gemüsebrühe ablöschen und das Tomatenmark einrühren. 10 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Jetzt kommt der Stabmixer zum Einsatz – ich püriere die Sauce zu einer dicken Crème. Die Sahne einrühren, noch einmal kurz aufmixen und mit Pfeffer & Salz würzen. Dann mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Hälfte der Sauce kommt in eine kleine Auflaufform, die andere Hälfte bleibt im Topf. Dann lege ich die gebratenen Hähnchenteile in die Tomatencrèmesauce und gebe die Oliven dazu.



Den Mozzarella dünn aufschneiden und das Fleisch damit belegen.



Für ca. 12 Minuten bei 200°C in den Backofen schieben bis der Käse etwas Farbe bekommt. In dieser Zeit koche ich die Gnocchi. Dafür etwas Salzwasser zum kochen bringen, die Gnocchi hinein geben und bei reduzierter Hitze (hier 5 von 9) gut 3 Minuten ziehen lassen. Sobald die Gnocchi fertig sind dürfen sie in die restliche Tomatencrème.



Wenn das Hähnchen fertig überbacken ist hole ich es aus dem Ofen.



Hähnchen und Gnocchi zusammen anrichten und noch etwas frisches Basilikum mit auf den Teller geben.

Lasst es euch schmecken!

