



Hähnchenschenkel à l'Orange

auf Pastinakenpüree mit Radicchio-Käse-Salat



ca. 1h



4 Portionen

Weihnachtssessen auf Französisch bedeutet, eine fruchtig-würzige Orangensauce über saftige Hähnchenschenkel zu träufeln und diese auf einem köstlichen Pastinakenpüree zu servieren. Ein potenzieller Klassiker, der deine Geschmacksknospen in festliche Stimmung bringen wird. Als angemessene Beilage kommt heute ein feiner Radicchio-Käse-Salat auf den Tisch. Joyeux Noël!

Was du von uns bekommst

- 2 große Pastinaken
- 2 unbehandelte Orangen
- 4 Hähnchenschenkel
- 1 roter Chicorée
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,2}

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch ²
- 2EL Butter ²
- 2TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- mittelgroßer Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Milch (2), Senf (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 716kcal, Fett 47.3g, Kohlenhydrate 28.4g, Eiweiß 42.6g



1. Pastinaken vorbereiten

Den Ofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Pastinaken** schälen und in 2-3cm große Stücke schneiden. **1 Orange** halbieren und auspressen und die **andere Orange** in Scheiben schneiden. Den **Orangensaft** mit 3EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig, 2TL Senf und je 1TL Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und in eine große Auflaufform geben.



4. Püree zubereiten

Die **Pastinaken** in das kochende Wasser geben und in 10-12Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und in einem hohen Gefäß mit 2EL Butter, 200ml Milch und je ½TL Salz und Pfeffer glatt pürieren. Bis zum Servieren warm halten.



2. Fleisch backen

Das **Fleisch** mit Küchenpapier trocken tupfen und in der Auflaufform mit dem **Orangendressing** einreiben. Die **Orangenscheiben** in die Auflaufform legen, das **Fleisch** mit der Hautseite nach unten darauf legen und ca. 15Min. im Ofen backen.



5. Fertigstellen & servieren

2EL Bratensaft mit 2EL Balsamicoessig verrühren und etwas abkühlen lassen, dann mit dem **Radicchio** und dem **Käse** vermengen. Das **Fleisch** auf dem **Pastinakenpüree** anrichten (siehe auch Schritt 6) und mit den **Orangenscheiben** garnieren. Mit dem **Radicchiosalat** als Beilage servieren.



3. Salat vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf leicht gesalzenes Wasser für die **Pastinaken** zum Kochen bringen. Den **Radicchio** längs in dünne Streifen schneiden, dabei den **Strunk** entfernen. Den **Käse** mit einem Sparschäler in dünne Scheiben hobeln. Nach ca. 15Min. Backzeit das **Fleisch** wenden, mit dem **Bratensaft** übergießen und weitere 20-25Min. backen, bis das **Fleisch** gar ist.



6. Deftiges Püree

Wenn das Püree noch etwas herzhafter sein darf, kannst du kurz vor dem Servieren den restlichen Bratensaft darüberträufeln. Dann ist das Püree zwar nicht mehr cremig weiß, aber der Genuss ist dafür umso größer!