

Ausgelöste und gegrillte Hähnchen- oberschenkel mit Senfsauce



Zutaten für drei Personen:

4-5 ausgelöste Hähnchen-
oberschenkel mit Haut
Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Bestäuben
italienische Kräuter (optional)

Senfsauce:

50 g Butter
2 Schalotten, fein gehackt
1 TL bunte Pfefferkörner oder 1
TL gemahlene bunte Pfeffer-
körner
5 Pimentkörner
1 EL Rohrzucker
300 ml trockener Weißwein
2 TL Dijonsenf
1 EL fein gehackte Dillspitzen
400 g saure Sahne
2 EL körniger Senf à l'ancienne
1 Prise Salz, Pfeffer

1. Hähnchenoberschenkel
mit Olivenöl einstreichen,
salzen, pfeffern und mit
Mehl bestäuben. Optional
mit italienischen Kräutern
würzen.

2. Grillpfanne gut vor-
heizen. Hähnchen-
oberschenkel zuerst auf
der Hautseite 3-4 Minuten
grillen, dann wenden und
weitere 3-4 Minuten
grillen. In den letzten 2
min mit Alufolie abdecken.

3. Hähnchenoberschenkel
in Alufolie 3-5 Minuten
ruhen lassen. Eventuell
austretenden Saft zur
Sauce geben.

4. Hähnchenoberschenkel
in Streifen teilen, auf
Saucenspiegel anrichten.

Senfsauce:

1. Schalotten abziehen
und fein würfeln. In einer
Sauteuse mit der Butter,
dem bunten Pfeffer, den
Pimentkörnern und dem
aufgestreuten Zucker
farblos anschwitzen. 300
ml trockenen Weißwein
zugießen, die Flüssigkeit
auf etwa ein Fünftel
einreduzieren.

2. Das Ganze durch ein
Sieb passieren, mit einem
Esstöffel gut auspressen.

3. Den Sud in die
Sauteuse zurückgeben,
saure Sahne, Dijonsenf
und Dill zugeben und bei
mittlerer Hitze unter
ständigem Rühren mit
dem Schneebesen auf

die gewünschte Konsistenz
einkochen.

4. Erst zum Ende den
körnigen Senf unterrühren
und, falls nötig, nochmals
mit Salz und Pfeffer
abschmecken. Warm
halten.

Hinweise:

Gedünstete Karotten und
Kartoffelpüree siehe eigene
Rezepte.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30
min, Gesamtzeit ca. 40
min, Hauptspeisen, Fleisch,
Geflügel, Huhn, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023