ALLE MEINE HÄHNCHEN
REZEPTE FÜR JEDEN TAG UND JEDEN ANLASS
DIANA HENRY

Alle meine Hähnchen

Diana Henry

ALLE MEINE HÄHNCHEN

Rezepte für jeden Tag und jeden Anlass

ars vivendi

Titel der englischen Originalausgabe
»A bird in the hand«
First published in Great Britain in 2015
by Mitchell Beazley, a division of Octopus
Publishing Group Ltd
Copyright © 2013 Octopus Publishing Group Ltd
Carmelite House, 50 Victoria Embankment,
London EC4Y 0DZ

Text copyright © Diana Henry 2015
Design and layout copyright © Octopus Publishing 2015
Photography copyright © Laura Edwards 2015
The author has asserted her moral rights.
All rights reserved.

Deutsche Erstausgabe
1. Auflage Januar 2016
© 2016 by ars vivendi verlag
GmbH & Co. KG, Bauhof 1, 90556 Cadolzburg
Alle Rechte vorbehalten
www.arsvivendi.com

Deutsche Übersetzung: Harald Raykowski und
Clara Grün
Lektorat: Simone Goller
Satz: Kerstin Wittmann, ars vivendi verlag
Printed in China

ISBN 978-3-86913-617-2

Inhalt

Vorwort 6

Abendessen: Gerichte für jeden Tag 8

Die Gewürzstraße: duftend, aromatisch, scharf 48

Die Hauptattraktion: Sonntagsessen und Luxusmahlzeiten 72

Bunt gemischt: Hähnchensalate 108

Festessen: Ein Hähnchen zum Feiern 132

Sommerliebe: Hähnchen vom Grill 154

Wohlgefühl pur: Gerichte zum Wärmen von Körper und Seele 174

Reste vom Feste: Was tun mit dem, was vom Vogel übrig ist? 200

Register und Hinweise 221

Vorwort

Hähnchengerichte aller Art waren schon immer Teil meines Lebens. Chicken Maryland zum Beispiel, eine große Portion knusprig gebratenes Hähnchen mit frittierten Bananen und Speck, bestellten meine Geschwister und ich uns regelmäßig, wenn wir mit den Eltern essen gingen. Da saßen wir dann im *Grillroom* unserer Stadt, auf modischen, unbequemen Stühlen – unsere Füße berührten noch nicht einmal den Boden –, und aßen mit einem Heißhunger, der größer war als unsere Kindermägen. Zu Hause war jedes Mal die Freude groß, wenn es ein Hähnchen aus dem Backofen gab, mit Petersilie und Zwiebelfüllung, und dazu Mamas Kartoffelchips. Als wir Teenager waren, musste zum Picknick anstelle von belegten Broten ein kaltes Brathähnchen her, das wir dann mit den Fingern zerteilten. Hähnchencurry (die traditionelle englische Variante, bestehend aus den Resten eines Brathähnchens, Currypaste und Rosinen) gab es als exotische Mahlzeit zum Fernsehabend am Sonntag. Selbst als mein Jugendschwarm mich zum Essen ausführte (und mir dann eröffnete, dass er sich für meine beste Freundin interessierte), aß ich Hähnchen (es war wahrscheinlich das einzige Mal in meinem Leben, dass ich nicht alles verputzte). Und das erste Gericht, das ich für meinen Partner zubereitete, war ein geschmortes Hähnchen mit Lauch und Äpfeln (siehe Rezept auf Seite 192).

Beim Blick in den Kühlschrank ist es immer Hähnchen, wonach ich suche, und Hähnchen ist das Erste, was ich bestelle, wenn ich in Portugal (Piri Piri) oder in Amerika (Fried Chicken) ankomme. Bei einem gemeinsamen Abendessen am Ende eines Drehtags mit dem Fernsehkoch und Gastronomen Hugh Fearnley-Whittingstall (ich war Fernsehproduzentin, bevor ich anfing, übers Kochen zu schreiben) bemerkte ich einmal, wie Hugh die Überreste auf meinem Teller betrachtete. Die blanken Knöchelchen ließen kaum noch erahnen, was ich verspeist hatte, aber Hugh fragte anerkennend. »Was hast du denn mit dem Hähnchen gemacht?« »Ich hab's sauber abgenagt«, sagte ich, »so, wie ich es gelernt habe.« Das hatte ich von meinem Vater, der mich immer auf alles hinwies, was ich an dem Gerippe übersehen hatte, und der die schmackhaften Kleinigkeiten besonders liebte: die »oysters« (diese zarten kleinen Polster an der Unterseite), die knusprigen Flügelchen, die saftigen Schenkel. In meiner Familie wurde uns beigebracht, ein Hähnchen durch und durch zu genießen.

Und wie es scheint, stehen sie auch anderswo hoch im Kurs. Backhendl, Chicken Tikka Masala, Jerk Chicken – viele Kulturen haben ihre ganz besondere Art und Weise der Hähnchenzubereitung. Es ist ihr Fleisch, das die meisten Menschen essen, auch wenn sie sich sonst nicht viel aus Fleisch machen. Hähnchen sind sehr vielseitig verwendbar. Man kann daraus etwas ganz Einfaches (für wählerische Kinder), aber ebenso gut etwas Raffiniertes (zu Anlässen, bei denen man den Gästen etwas vorsetzen möchte, wovon sie hinterher das Rezept haben wollen) zubereiten. Meine Palette reicht von schlichten Hähnchenbruststreifen, die ich in Ei und Semmelbröseln gewälzt und anschließend gebraten habe (bei meinen Kindern besonders beliebt), bis hin zu einem großen, teuren Vogel, den ich, mit glänzenden Kastanien

und Backpflaumen garniert, an Weihnachten auftische. Dazwischen liegen Hähnchenrezepte aus aller Welt. Es vergeht keine Woche, in der ich nicht mindestens ein Hähnchengericht zubereite.

Im Laufe der Jahre bin ich dazu übergegangen, seltener Hähnchen zu kaufen, aber dafür auf gute Bio-Qualität zu achten. Ein gebratenes Hähnchen ist eine tolle Grundlage für viele Gerichte, da man aus den Fleischresten noch eine schöne Brühe oder weitere Mahlzeiten machen kann, sodass sich auch ein teurer Vogel letztendlich als rentabel erweist. Ich kaufe meine Hähnchen ausschließlich aus bäuerlicher Freilandhaltung. Sie kosten zwar etwas mehr als solche aus Massentierhaltung, sind es aber mit ihrem goldbraunen, knusprigen Ergebnis mehr als wert. Mit nur etwas Fantasie und sorgfältiger Zubereitung kann man mit einem Hähnchen eine köstliche Mahlzeit zaubern. Wenn »Gourmets« sich beklagen, dass sie normale Hähnchen fade finden, dann frage ich mich, was sie mit ihnen angestellt haben. Worauf man beim Kauf eines Hähnchens achten sollte? Einfach das Beste kaufen, das man bekommen kann.

Leser und Freunde fragen mich oft um Rat: Wie können sie einem Hähnchengericht eine besondere Note geben, anstatt immer wieder das Altbekannte auf den Tisch zu bringen? Obwohl es mein Beruf ist, mir über Speisen Gedanken zu machen, stehe ich oft vor derselben Frage, wenn ich mir überlege, was es zum Abendessen geben soll. Also habe ich alle Rezepte gesammelt, die ich finden konnte – altbewährte und neue, aber im Allgemeinen nichts allzu Schwieriges –, und sie für dieses Buch zusammengestellt. Hinzu kommen einige kurze Anmerkungen über das Schmoren und Braten, die Sie lesen sollten, aber ich habe mich bemüht, mich bei den einzelnen Schritten der Zubereitung kurz zu fassen. Im Grunde ist das Kochen mit Hähnchen ganz einfach und es gibt keinen Grund, die Sache zu verkomplizieren. In diesem Buch geht es in erster Linie darum, so viele Rezepte und Kochideen vorzustellen wie möglich, wobei ich aber viel allgemein Bekanntes weggelassen habe. Wie man zum Beispiel Grünes Thai Curry mit Hähnchen zubereitet, kann man auch anderswo nachlesen, sodass das in diesem Buch nicht noch einmal erklärt werden muss. Stattdessen habe ich mich bemüht, seltenere Gerichte vorzustellen und bekannte ein wenig zu variieren. Dieses Buch hätte dreimal so umfangreich werden können, aber weniger ist oftmals mehr. Ich dachte mir, dass es in der Küche besser ist, ein Kochbuch zu haben, das man auch benutzen kann, anstatt einen dicken, unhandlichen Wälzer.

Die Rezepte, die Sie hier finden, gehören inzwischen zu meinem Standard-Repertoire. Ich hoffe, dass sie bald auch zu Ihrem gehören und die Zeiten vorbei sind, in denen Sie abends in den Kühlschrank sahen und sich beim Anblick einer Packung Hähnchenschenkel ratlos fragten: »Was mache ich nur damit?« Wenn Sie Hähnchen im Kühlschrank haben, ist eine schmackhafte Mahlzeit nie weit entfernt.

Abendessen *Gerichte für jeden Tag*

Spanisches Hähnchen mit Morcilla und Sherry

Schlichte Hähnchenschenkel verwandeln sich hier in ein ganz besonderes Gericht. Wenn Sie keine Morcilla (spanische Blutwurst) bekommen, kaufen Sie stattdessen einfach eine deutsche Sorte. Die Sahne ist nicht zwingend notwendig, oft lasse ich sie auch weg. Entscheiden Sie einfach nach Lust und Laune – manchmal möchte man sich einfach etwas Gutes tun und sich ein bisschen verwöhnen. Und wenn Sie die Zutatenmengen erhöhen, erhalten Sie ohne viel Mühe ein wunderbares kleines Abendessen für Freunde.

Für 2 Personen

1 EL Olivenöl
4 Hähnchenschenkel mit Haut
Salz und Pfeffer
8 Scheiben Morcilla oder andere Blutwurst
½ große Zwiebel, halbiert und in Scheiben geschnitten
200 ml trockener Sherry, plus mehr bei Bedarf
3 ½ EL Sahne
1 EL Pinienkerne, geröstet
1 EL glatte Petersilie, frisch gehackt

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Öl in einem Bräter erhitzen, in dem Hähnchenschenkel und Wurst bequem nebeneinander Platz haben. Das Fleisch salzen und pfeffern und von beiden Seiten anbraten, jedoch nicht durchgaren. Herausnehmen und beiseitestellen. Die Morcilla ebenfalls von beiden Seiten leicht anbraten, herausnehmen und zu den Hähnchenschenkeln legen. Das Bratfett bis auf 1 EL abschöpfen, den Bräter aber nicht auswischen und auch am Boden haftende Fleischreste nicht entfernen (sie sind ein wichtiger Geschmacksträger).

Die Zwiebel in den Bräter geben und anbraten, bis sie leicht bräunen, aber noch bissfest sind. Mit dem Sherry ablöschen und den Bratensatz mit einem Kochlöffel vom Boden lösen. Dann Hähnchenschenkel und Morcilla zurück in den Bräter geben und für etwa 40 Minuten in den Ofen schieben. Zur Garprobe mit der Spitze eines scharfen Messers in die Unterseite eines Schenkels stechen. Ist der austretende Saft hell und klar, sind die Hähnchenschenkel durch. Andernfalls das Fleisch noch einige Minuten im Ofen weiterbraten und die Garprobe wiederholen.

Nach dem Garen sollte nun noch etwas Sherrysauce im Bräter vorhanden sein. Falls nicht, weitere 3–4 EL Sherry einrühren. Den Bräter auf den Herd stellen (dabei unbedingt ein Geschirrtuch oder einen Topfhandschuh verwenden), die Sahne zugießen und alles bei mittlerer Hitze einmal aufkochen lassen. Das Hähnchen mit Pinienkernen und Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Mexikanisches Hähnchen mit Kürbis und Pepita-Pesto

Benutzen Sie für dieses Hähnchen eine klassische große Bratreine, darin können Sie das Gericht auch gleich servieren. Bei diesem schlichten Alltagsgericht mache ich mir nämlich nicht die Mühe, das gute Geschirr herauszuholen. Als Beilagen schmecken dazu Quinoa und ein großer Römersalat mit Avocado.

Pepita-Pesto – Sie können den zerkrümelten Feta auch einfach untermischen, statt ihn vor dem Servieren darüber zu streuen – passt auch hervorragend zu gegrilltem Hähnchenfleisch.

Für 4 Personen

Für Hähnchen und Kürbis

8 Hähnchenschenkel oder -teile mit Haut
1 EL brauner Rohrzucker
Blättchen von 4 Zweigen Thymian
3 TL getrockneter Oregano
2 TL gemahlener Kreuzkümmel
2 TL gemahlener Piment
6 EL Olivenöl
Saft von 1 Limette
Saft von ½ Orange
Salz und Pfeffer
900 g Kürbis (Hokkaido, Moschus oder Butternuss), geschält (bei Hokkaido nicht nötig), entkernt und in dicke Spalten geschnitten
60 g Feta, zerkrümelt, zum Servieren

Für das Pesto

20 g Kürbiskerne
60 g Koriandergrün, plus einige Stängel zum Servieren
20 g Cashewkerne
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
Saft von 1 ½ Limetten
125 ml natives Olivenöl extra
1 rote Chilischote, entkernt und fein gehackt, plus mehr zum Servieren (nach Belieben)

Die Hähnchenschenkel in eine flache Schüssel legen. Zucker, Thymian, Oregano, Kreuzkümmel, Piment, 4 EL Öl, Limetten- und Orangensaft, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren und über das Fleisch gießen. Das Fleisch darin wenden, bis es gleichmäßig überzogen ist, dann abgedeckt für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor der Weiterverarbeitung Zimmertemperatur annehmen lassen.

Für das Pesto die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter ständigem Wenden etwa 2 Minuten rösten, bis sie leicht bräunen und duften (so verfährt man übrigens auch mit anderen Kernen und Nüssen). Die Kürbiskerne aus der Pfanne nehmen und mit Koriander, Cashewkernen, Knoblauch, Limettensaft und Öl im Mixer cremig pürieren. Das Pesto in eine Schüssel füllen, die Chili unterrühren und bis zur Verwendung beiseitestellen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Hähnchenfleisch mit der Haut nach oben in eine Bratreine oder einen Bräter legen. Die Kürbisspalten rund um das Fleisch verteilen, mit dem restlichen Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles für etwa 40 Minuten in den Ofen schieben, dabei Fleisch und Kürbis mehrmals mit etwas Marinade bestreichen.

Zur Garprobe mit der Spitze eines scharfen Messers in die Unterseite eines Schenkels stechen. Ist der austretende Saft hell und klar, sind die Hähnchenschenkel durch. Fleisch und Kürbis mit etwas Pesto bestreichen. Den Feta und nach Belieben etwas Chili darüberstreuen und mit Koriander dekorieren. Das restliche Pesto dazu servieren.

Saltimbocca

Klassiker sind nicht ohne Grund zu Klassikern geworden: Es sind einfach großartige Gerichte. Saltimbocca wird normalerweise mit Kalbfleisch zubereitet, aber man kann auch Hähnchenbrustfilet dafür verwenden. Dieses wunderbare Essen für zwei ist schnell zubereitet und steht in nur 10 Minuten auf dem Tisch. Auch der Parmaschinken bleibt durch das schonende Garen schön zart. Einfach köstlich!

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets ohne Haut
Salz und Pfeffer
2 Scheiben Parmaschinken
2 Salbeiblätter
½ EL Weizenmehl
2 TL Olivenöl
15 g Butter
200 ml trockener Marsala

Die Hähnchenbrustfilets zwischen zwei Lagen Backpapier mit dem Nudelholz flach rollen, bis sie etwa 5 mm dick sind. Dabei vorsichtig rollen, damit die Filets nicht zerfallen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, jeweils mit 1 Scheibe Parmaschinken umwickeln und 1 Salbeiblatt darauflegen. Die Päckchen dann von beiden Seiten leicht mit Mehl bestäuben. (Schinken und Salbei müssen nicht mit einem Zahnstocher festgesteckt werden, durch das Panieren ist der Salbei ausreichend fixiert.)

Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3–4 Minuten braten. Zur Garprobe mit der Spitze eines scharfen Messers an der dicksten Stelle ins Fleisch stechen. Ist der austretende Saft hell und klar, sind die Schnitzel durch. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Marsala in die Pfanne gießen und bei starker Hitze etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Die Sauce abschmecken, über die Hähnchenschnitzel gießen und servieren. Als Beilage schmecken in Olivenöl gebratene Thymian- oder Rosmarinkartoffeln und ein schlichter Salat.

Register

Balinesischer Hähnchen-Bohnen-Kokosnusssalat 112
Bis auf die Knochen: Die perfekte Hühnerbrühe 216
Bouillon mit Hähnchen-Ingwer-Klößchen und Gemüse 218
Brasilianisches Hähnchen mit Garnelen-Xinxim 70
Brathähnchen mit Kürbis, schwarzen Linsen und einer Haselnusspicada 107
Brathähnchen mit Perlgraupen-Granatapfel-Füllung und georgischem Auberginen-Pkhali 91
Brathähnchen mit Reis-Gemüse-Füllung und Koriander-Kokos-Sauce 65
Brathähnchen mit Trüffeln 150
Brauner Reis-Pilaw mit Hähnchen, Datteln, Linsen und Safranbutter 206
Buttermilch-Hähnchen mit Chipotle-Krautsalat 168

Cavatelli mit Hähnchen, Pancetta, Erbsen und Sahne 209
Chickenwings auf koreanische Art 62
»Coronation Chicken« mit Mango und Avocado 124

Die Kunst des Hähnchenbratens 88
Die Kunst des Schmorens und Bratens 42
Dinkel-Risotto mit Hähnchen, Lauch, Erbsen und Wermut 208

Ein Vogel zum Fest 137

Freekeh mit Chilihähnchen, Wintergemüse und Tahin-Dressing 215

Gebratener Topinambur und Hähnchen mit einem Relish aus Sardellen, Walnüssen und Petersilie 37
Gebratenes Hähnchen mit Estragon und Dijonsenf 15
Gebratenes Hähnchen und Kartoffeln mit nussiger Brunnenkresse-Blauschimmelkäse-Butter 21
Gefülltes Brathähnchen mit Pilz-Salbei-Butter 101
Gegrillte Stubenküken mit Zatar und Kürbis-Hummus 160
Gegrilltes Palmzucker-Hähnchen mit Radieschen, Gurke und Reisnudeln 118
Gegrilltes Thymianhähnchen mit rauchiger Chili-Butter 167
Geräucherter Hähnchensalat mit gebratenen Paprika, Shiitakepilzen und Zuckerschoten 123
Geräuchertes Paprika-Brathähnchen mit Kartoffelecken und Safran-Aioli 149
Geschmortes Hähnchen mit Feigen 194
Geschmortes Hähnchen mit Schalotten und Chicorée auf Topinamburpüree 96
Glasierte Hähnchenkeulen mit Bourbon und Orangenmarmelade 27
Gratin mit Hähnchen, Fenchel und Pancetta 205
Griechisches Hähnchen mit Gemüse, Kapern und Skordalia 141
Guisado de pollo 60

Hähnchen aus dem Topf mit Gemüse und Graupen 197
Hähnchen in Bitterorangen-Guaven-Adobo 69
Hähnchen lieben Alkohol 30
Hähnchen lieben Früchte 190
Hähnchen lieben Kräuter 102
Hähnchen lieben Sahne 178
Hähnchen lieben Zitrusfrüchte 116
Hähnchen Messina 113
Hähnchen mit Backpflaumen in Rotweinsauce 19
Hähnchen mit Blutwurst-Apfel-Füllung auf Senfsauce 93
Hähnchen mit Dill und Lauch 176
Hähnchen mit Frühlingsgemüse und Kräutersahne 77
Hähnchen mit gegrilltem Lauch, gebratenen Paprika und Salvitxada 158
Hähnchen mit Knoblauch à la Casa Lucio 29
Hähnchen mit Kürbis, Sahne und Greyerzer 180
Hähnchen mit Lauch, Äpfeln und Apfelwein 192
Hähnchen mit Marsala, Oliven und Blutorangen 34

Hähnchen mit Reiswein, knackigen Radieschen und eingelegtem Ingwer 40
Hähnchen mit Riesling, Lauch und Trauben 47
Hähnchen mit Sardellen, Zitrone und Rosmarin 36
Hähnchen mit Spinat-Blumenkohl-Risotto und geschmolzenem Fontina 199
Hähnchen mit Thymian, Zitrone und Knoblauchkartoffeln 183
Hähnchen mit Zucchini-Ricotta-Füllung 97
Hähnchen nach Försterart 44
Hähnchen Orvieto 81
Hähnchen Piri Piri 156
Hähnchen-Crumble mit Lauch, Apfelwein und Käse-Haselnuss-Streuseln 212
Hähnchen-Fatteh 153
Hähnchen-Freekeh-Bouillon mit Kräutern 217
Hähnchen-Kebab mit Toum 159
Hähnchen-Kürbis-Laksa 202
Hähnchen-Spinat-Käse-Polpette 181
Hähnchen-Tajine mit Karamellzwiebeln und Birnen 58
Hähnchen, Frühlingszwiebeln und Babykartoffeln 41
Hähnchenbrust mit Waldpilzsauce und Berglinsen 98
Hähnchenpastete 210
Hähnchenreis »Hainan« 57
Hähnchensalat mit Spargel, Saubohnen, Radieschen und Dill-Minze-Dressing 128
Hähnchenschenkel in Pinot noir mit Sauerkirschen und Pastinakenpüree 84
Hähnchenschnitzel im Roggenmantel auf Senfsauce 38
Hähnchenspieße mit Granatapfel-Honig-Glasur 165
Hühnersuppe mit Mais, Kartoffeln und Avocado-Limetten-Salsa 213

In Apfelwein eingelegtes Hähnchen mit Backpflaumen, Maronen und kleinen Zwiebeln 135
In Milch, Lorbeer und Muskat geschmortes Hähnchen 186

Indische Gewürzstubenküken mit Koriander und Kokosnuss-Chutney 80
Indisches Hähnchen mit Koriander-Chutney 166
Indonesisches Brathähnchen mit Mango-Tomaten-Salat 61
Ingwerhähnchen auf der Bierdose 163

Jamaika-Hähnchencurry mit karamellisierten »Liebesäpfeln« und Rum 53
Japanischer Grillhähnchensalat mit Edamame, Zuckerschoten und Miso-Dressing 126
Jüdisches Hähnchen mit Zimmes 151
Jura-Hähnchen mit Vin Jaune und Morcheln 140

Kachin-Hähnchencurry 24
Kartoffelsalat mit Kreuzkümmel, Limette und einem Dattel-Tamarinden-Chutney 52
Kleines Bollito misto 142
Knuspriges Hähnchen und Chorizo-Paella 138
Königliches Hähnchencurry 146
Korianderhähnchen mit heiß-kaltem Gurken-Relish 171
Kreuzkümmel-Kurkuma-Hähnchen mit Avocadocreme und Maisküchlein 16
Kubanisches Hähnchen mit Spiegelei und Kochbanane 54

Mar i muntanya 144
Mexikanisches Grillhähnchen mit Süßkartoffel-Avocado-Salat und Chipotle-Mayonnaise 130
Mexikanisches Hähnchen mit Kürbis und Pepita-Pesto 12
Mit Kirschen und Bulgur gefüllte Stubenküken im Weinblatt 94

Negima Yakitori 172

Orientalisches Stubenküken mit Rosenduft und Sauerkirsch-Joghurt 145

Paprikahähnchen mit Kümmelkartoffeln, Gurkensalat und saurer Sahne 87

Persisches Aprikosen-Hähnchen 66
Persisches Hähnchen mit Pistazien und Minze 104
Poule au Pot mit Kapern-Schalotten-Sahnesauce 195
Poulet au vinaigre 100
Poulet bonne femme 46
Puerto-ricanischer Hähnchentopf mit Reis 25

Roopas Hähnchen indische Art mit Kurkuma und Zitronengras 50

Saftige Hähnchenschenkel 170
Salat aus geräuchertem Hähnchen, Linsen und gebratenem Topinambur 120
Salat aus Hähnchen, Bacon und Kartoffeln mit Buttermilch-Kräuter-Dressing 131
Salat aus Hähnchen, Serrano-Schinken und Sherry-Birnen mit Quitten-Dressing 127
Salat mit Hähnchen, Kirschen, Brunnenkresse und Sahne-Estragon-Dressing 110
Saltimbocca 14
Schmorhähnchen mit Speck, Romanasalat und Petersiliensahne 198
Senfhähnchen mit Bohnen und Avocado-Salsa 82
Sommerhähnchen mit Pfirsich, Honig und Lavendel 74
Spanisches Hähnchen mit Morcilla und Sherry 10
Stubenküken mit blauen Trauben, Wacholder und Saba 78
Süß-scharfe Chickenwings mit Limette 189

Thai-Chickenburger mit Asia Slaw 20
Thymianhähnchen mit bretonischer Zwiebelsauce 184
Türkisches Hähnchen mit scharfem grünen Relish 32

Verwöhnhähnchen aus Nordindien 185
Vietnamesische Pho mit Hähnchen 220
Vietnamesisches Hähnchen mit karamellisiertem Ingwer 68
Vietnamesisches Hähnchen mit Zitronengras und Chili 22
Vietnamesisches Hähnchen-Süßkartoffel-Curry 204

Warmer Grillhähnchensalat mit Freekeh, eingelegter Zitrone, Sauerkirschen und Minze 121
Warmer mexikanischer Hähnchensalat mit Chorizo, Quinoa und Limettencreme 114
Westafrikanischer Hähncheneintopf mit Erdnüssen 64
Würziges Hähnchen all'italiana mit Paprika und Chili 28

Zitronen-Pistazien-Hähnchen 92

Hinweise

Backofentemperaturen: Die angegebenen Temperaturen gelten für konventionelle Backöfen mit Ober-/Unterhitze. Beim Backen und Garen mit Umluft muss die Temperatur jeweils um etwa 20 °C reduziert werden. Backen und garen Sie stets in der Ofenmitte.

Hygiene: Achten Sie bei der Zubereitung von rohem Hähnchen auf peinliche Hygiene. Waschen Sie benutzte Schneidebretter, Messer, Arbeitsflächen und Ihre Hände nach Gebrauch sorgfältig heiß ab. Fleisch und Gemüse nie auf demselben Schneidebrett verarbeiten.

Hähnchenfleisch sollte vor der Zubereitung immer gründlich gewaschen und getrocknet werden.

Obst und Gemüse vor der Verarbeitung immer waschen, putzen oder bei Bedarf schälen.

Eier: Soweit nicht anders angegeben, werden Eier in Größe L verwendet.

EL und **TL** sind Abkürzungen für Esslöffel und Teelöffel.

Für Martha Munro, eine großartige Lehrerin, der ich sehr viel verdanke.

Dank

In diesem Buch stehen wunderbare Rezepte, aber nicht alle stammen von mir. Ich habe deren Urheber jeweils an geeigneter Stelle genannt, aber mein besonderer Dank gilt Roopa Gulati für ihr Hähnchenrezept mit Zitronengras und Kurkuma und dafür, dass sie mir beigebracht hat, wie man ein perfektes königliches Hähnchencurry macht. Eigentlich kommt in jedem meiner Bücher mindestens eins von Roopas Gerichten vor. Und jedes Mal, wenn sie mir erzählt, was sie gekocht hat, bettle ich wieder um das Rezept. Danke, Roopa.

Ich möchte auch Faith Durand danken, die mich mit ihrer Webseite www.kitchn.com dazu angeregt hat, Hähnchen in Milch zu garen sowie Helen und Hannah Toeman, die mir die Hintergründe der jüdischen Küche (und der Zubereitung von Hähnchen) erklärt haben. Und last but not least danke ich der reizenden Bonnie Benwick, die für die *Washington Post* über Restaurants und Essen schreibt und mir genaueste Anweisungen gegeben hat, wie man die libanesische Knoblauchpaste Toum herstellt. Euch allen einen dicken Kuss mit Knoblaucharoma.

Meine Kollegin Bee Wilson ist immer die Erste, an die ich mich wende, wenn ich Hilfe bei Fragen zur Geschichte brauche, und sie hat mich noch nie enttäuscht. Niemand kennt sich in der Geschichte der Kulinarik so gut aus wie sie. Dank dir, Bee.

Bei Fototerminen waren meine Assistentinnen Rachel Wood, Kathryn Bruton und Emma Godwin von unschätzbarer Hilfe. Ohne euch hätten wir niemals so viele Gerichte fertig bekommen.

Im Hause Octopus Books gab uns Verlagsleiterin Denise Bates Ratschläge, wenn wir sie brauchten, und hielt sich zurück, wenn wir keine benötigten. Eine bessere Verlegerin kann man sich gar nicht wünschen. Mein Dank gilt weiterhin Jonathan Christie, Sybella Stephens, Katherine Hockley und Fran Johnson, die sich um das Design und all die vielen Entwicklungsstadien, die ein Buch durchläuft, kümmerten, und Kevin Hawkins und Terry Shaughnessy, die am Ende taten, was besonders wichtig ist (nämlich es zu verkaufen).

Lieber Ben, Ted und Gillies, ihr habt mehr Hähnchen verspeist, als man eigentlich sollte (selbst wenn man sie mag). Danke, dass ihr durchgehalten habt. Vielleicht mache ich eines Tages ein Buch über Süßspeisen, und dann seid ihr im siebten Himmel.

Und nun zum Team: Laura Edwards (Fotografie), Lucy Bannell (Lektorat), Miranda Harvey (Grafik) und Joss Heard (Küche). Wir kennen uns gut, wir vertrauen einander und wir können einander jederzeit Vorschläge machen, ohne dass sie gleich in der Luft zerrissen werden. Ihr alle habt weit mehr gegeben, als euer Gehalt rechtfertigen würde. Ich hoffe, ihr wisst, dass das für mich nicht selbstverständlich ist. Es ist eine Freude, mit euch zusammenzuarbeiten. Wenn auch nur eine oder einer von euch fehlen würde, wären meine Bücher nicht halb so gut. Hier ist Kreativität in höchster Vollendung am Werk. Ich liebe euch alle.

»Ich wünschte, ich hätte dieses Buch geschrieben!«
Nigella Lawson

»Ich liebe alles, was Diana Henry kocht.«
Yotam Ottolenghi

ISBN 978-3-86913-617-2
€ 24,90 [D]
€ 25,60 [A]
9 783869 136172
www.arsvivendi.com