



Dattelhähnchen im Pancettamantel auf Fenchelkartoffeln

Zutaten für zwei Personen:

4 Hähnchenkeulen (entbeint)
4 große, entkernte Datteln
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
4-5 getrocknete Tomaten
1 Fenchelknolle
1 Pck. Lardospeck
evtl. Austernpilze
gek. Kartoffeln n. Bedarf
etwas Orangensaft, Butter
Salz, Pfeffer, Rosmarin
Bambusspieße



Zubereitung:

Beginnen Sie mit den Hähnchenkeulen. Dafür schneiden Sie diese auf und klappen sie auf und entfernen die Sehnen. Anschließend salzen. Auf die Innenseite des Geflügels legen Sie nun jeweils eine entkernte Dattel. Evtl. legen Sie ein kleines Rosmarinsträußlein mit ein und wickeln die Hähnchenkeule dann ein. Dann nehmen Sie ein bis zwei Scheiben Lardospeck oder Pancetta und wickeln diese um das Hähnchenfleisch. Stecken Sie jeweils zwei Hähnchenkeulen auf einen Spieß.

Legen Sie die Spieße in eine Pfanne und stellen die Pfanne bei 170-180°C in den Ofen (15-17 Minuten). Lassen Sie zwischen den Keulen ein wenig Platz, das spart Garzeit.

Während die Hähnchen im Ofen stehen, bereiten Sie das Fenchelgemüse zu. Waschen Sie den Fenchel und ziehen Sie die Blätter ab. Jetzt schneiden Sie Schale für Schale gegen die Fasern so klein wie möglich. Danach die Schalotten, den Knoblauch und die getrockneten Tomaten zerkleinern, Schwitzen Sie alles in einer Pfanne mit Öl an. Geben Sie etwas Wasser hinzu. Ca. 10 Minuten schmoren lassen.

Sobald Ihre Kartoffeln fertig gekocht sind, schneiden Sie diese bitte in Würfel. Nach zehn Minuten geben Sie Butter zu ihrem Gemüse. Falls die Kartoffeln festkochend sind, geben Sie diese mit in das Gemüse und schwenken alles gut durch. Evtl. noch salzen und pfeffern. Zum Fenchelgemüse passt auch ein kleiner Schuss Orangensaft.

Nehmen Sie die Hähnchenkeulen aus dem Ofen. Richten zuerst das Kartoffel-Fenchelgemüse auf den Tellern an, darauf jeweils einen Geflügelspieß.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**