

Hähnchen griechisch - Rezept von Benedikt Faust

Du willst deinen Gästen mal etwas ganz Besonderes bieten? Mit diesem Rezept für Hähnchen nach griechischer Art gelingt dir das - auch ohne große Erfahrung und ohne technischen Firlefanzen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. (24 Std. kaltstellen)

Portionen: 4

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- 100 g griechischer Schafsmilchjoghurt
- 250 g griechischer Joghurt
- 100 ml Hafermilch
- 1 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Korianderpulver
- 1/2 TL Zwiebelgranulat
- 400 g Hähnchensteaks aus der Oberkeule (alternativ: Hähnchenschenkel ohne Knochen)
- Pankomehl
- 500 ml Pflanzenöl zum Frittieren
- 20 g Meersalz
- 1 Spitzkohl
- 250 g Aubergine
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 EL Pflanzenöl
- 7 EL Olivenöl
- 60 g feine Erdnussbutter
- 50 ml Hühnerbrühe (aus Pulver anrühren)
- 25 g Sweet-Chili-Sauce
- 15 ml Orange-Mango-Saft

- 1 g Ingwerpulver
 - 80 g schwarze Oliven ohne Stein
 - grüne Gartenkresse
 - gesalzene Erdnüsse
 - gelber Sushiringwer
-

Zubereitung

Schritt 1

Für die Marinade Schafsmilchjoghurt, 100 g griechischen Joghurt, Hafermilch, Salz, Koriander und Zwiebelgranulat gut miteinander verrühren. Dann die Hähnchen-Oberkeulensteaks für mindestens 24 Stunden im Kühlschrank abgedeckt darin ziehen lassen.

Schritt 2

Am nächsten Tag die Hähnchensteaks aus dem Joghurt nehmen und gegebenenfalls trocken tupfen. Die Keulen an einer Stelle aufschneiden, sodass man sie wie Rouladenscheiben hinlegen kann. Jetzt eng und kompakt einrollen und mit Zahnstochern fixieren. Die Rollen im Pankomehl wälzen und im 180 °C heißen Pflanzenöl in einem hohen Topf oder einer Fritteuse frittieren. Danach in große Scheiben schneiden und mit Meersalz bestreuen.

Schritt 3

Die 4 großen äußeren Blätter des Spitzkohls ablösen. Eines nach dem anderen in einer großen beschichteten Pfanne mit ein wenig Pflanzenöl anbraten. Hierzu benötigt man einen großen Topf, um den Spitzkohl während des Bratens zu beschweren. So verhindert man, dass der Kohl sich wellt – gleichzeitig werden alle Seiten gleichmäßig angebraten. Sobald dieser eine goldgelbe bis hellbraune Farbe angenommen hat, aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Salz würzen.

Schritt 4

Für die Creme Aubergine und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Beides in dem Pflanzenöl und mit viel Hitze anbraten, sodass alles braun wird. Zusammen mit Olivenöl zu einer Creme mixen.

Schritt 5

Erdnussbutter für den Dip mit Hühnerbrühe anrühren und mit Sweet-Chili-Sauce, Orange-Mango-Saft, Ingwerpulver sowie 150 g griechischem Joghurt mixen.

Schritt 6

Die Oliven in einer Porzellanschale in der Mikrowelle 2-mal 5 Minuten bei 360 Watt trocknen – so lange, bis sie »crunchen«. (Achtung: Sie werden schnell bitter und schmecken dann verbrannt!)

Schritt 7

Je 1 Spitzkohlblatt locker gefaltet in die Mitte jedes Tellers geben und darauf die Auberginencreme sowie die grüne Kresse drapieren. Die Ingwerscheiben danebensetzen. Mit einem Espressolöffel den Erdnussdip in Form bringen und seitlich anrichten. Das Hähnchen auf den Teller legen und alles mit Olivenöl, Oliven sowie gesalzenen Erdnüssen garnieren.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen-
maschine, mit
Flex-
Rührer und
Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm
Kochtopf mit
integriertem
Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmöhlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare
Mahlgrade, 2
Stück

€ 54,99



EASIYO Joghurt
griech. Art
Fruch für 4kg
sortenrei

€ 22,99

€ 23,95 - € 27,37