

## **Balsamico-Hähnchen mit Avocado-Kartoffel-Pürree (für 2 Personen)**

2 Hähnchenschenkel  
2 EL Olivenöl  
2 Stängel Rosmarin  
3 Knoblauchzehen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten  
60 ml Aceto Balsamico di Modena IGP  
60 ml Weißwein  
120 ml Hühnerfond  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Die Hähnchenschenkel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in der Pfanne goldbraun braten. Herausnehmen und beiseite stellen. Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadel abziehen. Diese zusammen mit dem Knoblauch, dem Balsamico, dem Weißwein und dem Hühnerfond in die Pfanne geben und aufkochen lassen. Ca. 5 Minuten weiter köcheln lassen. Nun die Hähnchenschenkel wieder dazugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 35-40 Minuten garen lassen. Die Sauce sollte in dieser Zeit etwas eingekocht und eingedickt sein. Falls nicht, die Hähnchenschenkel aus der Pfanne entfernen und warm stellen. Dann die Hitze erhöhen und die Sauce ca. 10 Minuten einkochen lassen, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

## **Avocado-Kartoffel-Pürree**

3 große mehligkochende Kartoffeln  
1 reife Avocado  
½ Zitrone  
50 ml Milch  
50 ml Schlagsahne  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer, Muskat frisch gerieben

Während das Hähnchen in der Pfanne köchelt, die Avocado halbieren, den Kern entfernen und die Frucht vorsichtig mit einem großen Löffel aushöhlen. In kleine Würfel bzw. Stücke schneiden. Mit dem Saft der halben Zitrone übergießen, damit die Avocado nicht braun wird. Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. In Salzwasser ca. 15 Minuten weich köcheln lassen. Das Wasser abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. In einem separaten Topf die Sahne, die Milch und die Butter erhitzen und zur Kartoffelmasse geben. Alles gut miteinander vermengen. Die Avocadostücke dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.