

Limoncello Hähnchen

Zubereitungszeit: **30 min.**

Portionen: **4**

Zutaten

Für das Hähnchen:

Für das Hähnchen:

2 EL Chilipaste

2 Kohlrabis

1.000 g Hähnchenkeulen, ohne Knochen

2 Peperoni, gelb

8 Zweige Thymian

16 Radieschen

4 EL Olivenöl

Salz

8 EL Limoncello

Für die Polenta:

600 ml Milch, 3,5 % Fett

160 g Polenta

200 g Mascarpone

Salz

Muskat



Zubereitung

1. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 220 °C). Chilipaste in eine Schüssel geben, Kohlrabi schälen und in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Blattgrün vom Kohlrabi in dünne Streifen schneiden.
2. Hähnchenschenkel und Kohlrabi zur Chilipaste geben und gut vermengen. Gemüse und Kräuter waschen, Peperoni in Ringe schneiden und Thymian zupfen. Blätter und Stängel der Radieschen grob klein schneiden und Radieschen vierteln. Geschnittene Radieschen mit Blattgrün zur Seite stellen.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchenschenkel mit der Hautseite hineinlegen und ca. 3 Minuten kross anbraten. Hähnchen wenden, Kohlrabi und Thymian dazugeben und weitere 3 Minuten braten. Hähnchen salzen, mit Limoncello beträufeln und ca. 8 Minuten auf der mittleren Schiene im Backofen garen.
4. In der Zwischenzeit Milch in einen Topf geben und aufkochen. Polenta einrühren und ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, dabei gelegentlich umrühren. Mascarpone in die Polenta einrühren und mit Salz und gemahlener Muskatnuss abschmecken.
5. Hähnchen aus dem Backofen nehmen und zur Seite stellen. Radieschen, Radieschen Grün und Kohlrabi Grün zum Sud vom Hähnchen geben, vermengen und für ca. 2 Minuten in den Backofen stellen.
6. Radieschen und Grün aus dem Ofen nehmen, Sud unter die Polenta rühren. Polenta in eine Schüssel geben, Gemüse und Hähnchen dazugeben und servieren.