

Estragonhuhn in sahniger Tomatensauce

»Der Estragon lässt sich bestens mit einer Schere fein schneiden.«

Zutaten (für 4 Personen)

450 g Tomaten
7 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 weiße Zwiebel
3 Schalotten
6 frische Knoblauchzehen
1 Huhn (ca. 1,5 kg, evtl. vom Geflügel-
händler in 8 Stücke zerteilen lassen)
20 g Butter
2 Lorbeerblätter
4 Stängel Estragon
25 ml Estragonessig
100 ml Weißwein
150 ml Geflügelfond
1 TL Dijonsenf
1 EL Tomatenmark
250 g Sahne
200 g kleine, möglichst gleich große
Steinpilze (oder rosa Champignons)
1 TL Zitronensaft

- 1** Tomaten kreuzweise einritzen, mit heißem Wasser überbrühen, häuten, halbieren, entkernen und grob zerkleinern. 1 EL Olivenöl erhitzen. Tomaten darin mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer langsam zu einem Mus einkochen lassen.
- 2** Weiße Zwiebel schälen und würfeln. Schalotten schälen. Knoblauchzehen ungeschält etwas andrücken. Das Huhn in 8 Stücke teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3** Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Butter und 2 EL Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Die Hühnerteile darin von allen Seiten anbraten. Zwiebelwürfel, Knoblauch, Lorbeerblätter und 2 Stängel Estragon zugeben und ebenfalls anbraten. Danach im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten schmoren. Nach 10 Minuten Estragonessig darüberträufeln und weiterschmoren.
- 4** Geflügelteile aus dem Schmortopf heben und warm stellen. 2 EL Olivenöl zum Schmorfond geben. Schalotten hinzufügen und anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Geflügelfond dazugießen. Senf und Tomatenmark unterrühren. Alles um die Hälfte einkochen lassen. Das eingekochte Tomatenmus und die Sahne unterrühren. Erneut würzen. Geflügelteile wieder hineingeben und im Ofen auf der mittleren Schiene weitere 15 Minuten schmoren.
- 5** Pilze mit Zitronensaft beträufeln, würzen und im restlichen Olivenöl (2 EL) etwa 4 Minuten braten. Pilze etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit zum Huhn geben und mitschmoren. Estragonblättchen von den übrigen beiden Stängeln zupfen und fein schneiden. Huhn aus dem Ofen nehmen, erneut abschmecken und mit Estragonblättchen bestreut servieren. Dazu passt Baguette.

Zubereitungszeit: 70 Minuten (plus Schmorzeiten)