



## Leipziger „Allerlei“ mit krossem Hühnchen

Das Leipziger Allerlei überzeugt durch seine Wandelbarkeit. Im frühen Sommer kommt es klassisch daher, man kann es jedoch auch mitten im Sommer genießen, sowie an den Herbst anpassen. Die cremige Sauce verbindet alle Zutaten und umschmeichelt sie. Beherrztes Vorgehen verleiht jeder Kombination ein unwiderstehliches Aroma.

**D**ie ausgelösten und portionierten Hähnchenkeulen salzen, pfeffern und in der Mischung aus Nussbutter und Olivenöl mehrmals wenden, damit sie rundherum überzogen sind. Herausnehmen und mit einem Hauch Mehl bestäuben. In der Öl-Butter-Mischung anbraten, so dass sie Farbe nehmen. Auf einem Gitter im Ofen bei nicht zu hoher Hitze (ca. 160 °C) langsam garen. Ein Auffangblech darunter platzieren. Kurz vor dem Servieren mit kräftiger Oberhitze die Haut bräunen.

Für die Sauce Mehl und Butter ohne Farbe anschwitzen. Mit Milch und Sahne ablöschen. Lorbeerblätter hinzufügen und ca. 20 Minuten leise einköcheln lassen. Lorbeerblätter entnehmen. Ingwer und Sahnemeerrettich hinzufügen, mit Tabasco, Salz und Pfeffer würzen. Beiseitestel-



len, warmhalten.

Die Artischockenviertel separat in Öl etwas mehr bräunen. Nach Belieben den blanchierten Spargel in etwas Butter Farbe nehmen lassen. Die Radieschen ca. 30 Minuten marinieren. Alle Gemüse in die cremige Sauce geben und auf Temperatur bringen. Mit Gefühl vorgehen. Sie sollen letzten Endes nicht al dente, sondern samtig sein. Dabei dürfen sie jedoch nicht zu weich werden.

Gemüse und Sauce in tiefe Teller füllen. Die Hähnchenteile anmutig mit der braunen Hautseite nach oben darauf platzieren. Je nach Geschmack etwas Meerrettich darüber hobeln. Mit Kerbelblättchen ausgarnieren.

## Zutaten

Für 2 Portionen

Menge	Zutat
2	Keulen vom Biohähnchen (entbeint, portioniert)
1 bis 2 EL	Nussbutter (flüssig)
Etwas	Olivenöl
1 Hand voll	frische Erbsen (blanchiert, abgeschreckt)
4 kleine	Artischocken (geputzt, geviertelt, blanchiert)
8 bis 10	dünne Möhren (geputzt, mit etwas Grün)
8 bis 10	Radieschen (in Essig und Zucker kurz eingelegt)
1 Bund	grüner Spargel (kurz in Salzwasser blanchiert)
2 EL	Butter
Einige Stiele	Kerbel
2 EL	Butter
1 bis 2 EL	Mehl
½ Tasse	Milch
½ Tasse	Sahne
1	Bio-Zitrone
2	frische Lorbeerblätter
½ TL	Ingwer (frisch gerieben)
1 TL	Sahnemeerrettich
Etwas	frisch geriebener Meerrettich
Einige Spritzer	grüner Tabasco
	Salz, Pfeffer