

Rhabarber-Geflügel-Gratin mit Ingwer & Estragon

Zutaten für 4 Personen

2 Hähnchenbrustfilets
2 Frühlingszwiebeln
1 walnussgroßes Stück Ingwer
2-3 Knoblauchzehen
1 rote scharfe Thaichilischote oder 1 milde türkische Chili
2 EL Olivenöl
2 Estragonzweige
Blättchen von 3-4 Petersilienstielen
1 EL Speisestärke
3-4 Rhabarberstangen (ca. 400 g)
Ciabatta, ca. 300 g, vom Vortag
200 g Fetakäse
¼ l Gemüsebrühe
50 g Semmelbrösel
30 g Butter

Zubereitung

Für das Gratin Ingwer schälen und Chili entkernen. Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und Chili sehr fein würfeln. Zwiebeln mit Knoblauch, Chili und Ingwer in zwei Esslöffeln Öl weich dünsten. Die Estragon- und Petersilienblättchen von den Stielen zupfen, fein hacken und zum Schluss unterrühren.

Das Hähnchenbrustfleisch in Würfel (ca. 2-3 cm) schneiden und mit Stärke vermischen. Rhabarber putzen, schräg in gleichmäßige zentimeterdünne Scheiben schneiden. Das Brot auf der Aufschnittmaschine ebenfalls in gleichmäßige, dünne Scheiben aufschneiden (ca. Stufe 5).

Eine flache, ofenfeste Gratinform zunächst mit Brotscheiben auslegen, darauf jeweils die Hälfte der Rhabarberscheibchen und das vorbereitete Fleisch, angedünstete Zwiebeln mit den Kräutern und gewürfelten Fetakäse schichten. Pfeffern und salzen. Darauf wieder eine Schicht Brot, Rhabarber etc. Das Ganze mit einer Schicht Brot abdecken.

Alles mit etwa einem viertel Liter Brühe benetzen, obenauf Semmelbrösel verteilen, Butterflöckchen darauf und das Gratin für etwa 40 bis 45 Minuten in den Ofen schieben. Bei 200 Grad Ober- & Unterhitze / 180 Grad Heißluft, bis das Gratin appetitlich gebräunt ist und brodelte.