

# IM GANZEN GEGARTES REBHUHN AUF SÜSS-SAURER KÜRBISCREME UND ROTE BETE

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

### Für das Rebhuhn

1 TL Wacholderbeeren  
½ TL Pimentkörner  
½ TL schwarze Pfefferkörner  
1 TL Espressobohnen  
2 Rebhühner, küchenfertig  
grobes Meersalz  
  
4 junge Knoblauchzehen  
1 lila Zwiebel  
100 g Datteln  
25 ml Pflanzenöl

50 ml weißer Portwein  
100 ml Rotwein  
300 ml Geflügelfond

### Für die Vinaigrette

25 ml weißer Balsamico  
25 ml Geflügelfond  
1 EL Blütenhonig  
feines Salz, schwarzer Pfeffer  
50 ml Olivenöl  
50 g feine Feldsalatröschen  
50 g fein geputzter heller Frisee

### Zum Anrichten

Die Gewürze ohne Fett in einem kleinen Topf rösten bis sie ein durchströmendes Aroma freigeben und fein mahlen.

Anschließend die Rebhühner mit Salz, den Gewürzen einreiben und mind. 30 Minuten bei Zimmertemperatur, am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Den Knoblauch, Zwiebeln schälen und grob würfeln. Datteln halbieren und den Kern entfernen.

Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rebhühner auf der Keulenseite behutsam anbraten. Anschließend in eine feuerfeste Auflaufform geben und Knoblauch, Zwiebeln und Datteln zufügen. Mit weißem Portwein, Rotwein, Geflügelfond angießen.

Die Rebhühner mit Alufolie bedecken und bei 140 °C Ober-Unterhitze ca. 30-35 Minuten garen. Dabei gelegentlich mit dem Sud übergießen. Kurz vor Garzeitende die Alufolie entfernen und Farbe nehmen lassen.

Alle Zutaten für die Vinaigrette gründlich miteinander verrühren und den Salat vor dem Servieren damit marinieren.

Die Creme tropfenförmig auf die Teller streichen und jeweils ½ Rebhuhn auf die Teller geben. Die Rote Bete Würfel darum verteilen und mit feinem Salat vollenden.

