

Hähnchenschenkel durch. Andernfalls das Fleisch noch einige Minuten im Ofen weiterbraten und die Garprobe wiederholen.

Nach dem Garen sollte nun noch etwas Sherrysauce im Bräter vorhanden sein. Falls nicht, weitere 3–4 EL Sherry einrühren. Den Bräter auf den Herd stellen (dabei unbedingt ein Geschirrtuch oder einen Topfhandschuh verwenden), die Sahne zugießen und alles bei mittlerer Hitze einmal aufkochen lassen. Das Hähnchen mit Pinienkernen und Petersilie bestreuen und sofort servieren.



# Mexikanisches Hähnchen mit Kürbis und Pepita-Pesto

*Benutzen Sie für dieses Hähnchen eine klassische große Bratreine, darin können Sie das Gericht auch gleich servieren. Bei diesem schlichten Alltagsgericht mache ich mir nämlich nicht die Mühe, das gute Geschirr herauszuholen. Als Beilagen schmecken dazu Quinoa und ein großer Römersalat mit Avocado.*

*Pepita-Pesto – Sie können den zerkrümelten Feta auch einfach untermischen, statt ihn vor dem Servieren darüber zu streuen – passt auch hervorragend zu gegrilltem Hähnchenfleisch.*

## FÜR 4 PERSONEN

### FÜR HÄHNCHEN UND KÜRBIS

8 Hähnchenschenkel oder -teile mit Haut

1 EL brauner Rohrzucker Blättchen von 4 Zweigen Thymian

3 TL getrockneter Oregano

2 TL gemahlener Kreuzkümmel

2 TL gemahlener Piment

6 EL Olivenöl

Saft von 1 Limette

Saft von ½ Orange

Salz und Pfeffer

900 g Kürbis (Hokkaido, Moschus oder Butternuss), geschält (bei Hokkaido nicht nötig), entkernt und in dicke Spalten geschnitten

60 g Feta, zerkrümelt, zum Servieren

### FÜR DAS PESTO

20 g Kürbiskerne

60 g Koriandergrün, plus einige Stängel zum Servieren

20 g Cashewkerne

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

Saft von 1 ½ Limetten

125 ml natives Olivenöl extra

1 rote Chilischote, entkernt und fein gehackt, plus mehr zum Servieren (nach Belieben)

Die Hähnchenschenkel in eine flache Schüssel legen. Zucker, Thymian, Oregano, Kreuzkümmel, Piment, 4 EL Öl, Limetten- und Orangensaft, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren und über das Fleisch gießen. Das Fleisch darin wenden, bis es gleichmäßig überzogen ist, dann abgedeckt für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor der Weiterverarbeitung Zimmertemperatur annehmen lassen.

Für das Pesto die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter ständigem Wenden etwa 2 Minuten rösten, bis sie leicht bräunen und duften (so verfährt man übrigens auch mit anderen Kernen und Nüssen). Die Kürbiskerne aus der Pfanne nehmen und mit Koriander, Cashewkernen, Knoblauch, Limettensaft und Öl im Mixer cremig pürieren. Das Pesto in eine Schüssel füllen, die Chili unterrühren und bis zur Verwendung beiseitestellen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Hähnchenfleisch mit der Haut nach oben in eine Bratreine oder einen Bräter legen. Die Kürbisspalten rund um das Fleisch verteilen, mit dem restlichen Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles für etwa 40 Minuten in den Ofen schieben, dabei Fleisch und Kürbis mehrmals mit etwas Marinade bestreichen.

Zur Garprobe mit der Spitze eines scharfen Messers in die Unterseite eines Schenkels stechen. Ist der austretende Saft hell und klar, sind die Hähnchenschenkel durch. Fleisch und Kürbis mit etwas Pesto bestreichen. Den Feta und nach Belieben etwas Chili darüberstreuen und mit Koriander dekorieren. Das restliche Pesto dazu servieren.

