

Spinatspätzle mit Hähnchenschenkel und Weißweinsauce

- 250 g blanchierter Spinat
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 400 g Mehl
- 4 Eier
- 4 Hähnchenkeulen
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 Thymianzweige
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Glas Weißwein
- 3 EL Brühe
- 1,5 Zitronen Saft und Schale
- 50 g eiskalte Butter
- Einige Tropfen Balsamico
- Estragon, Kerbel und Schnittlauch nach Geschmack

Für die Spätzle den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat in einem Mixer pürieren und zusammen mit den anderen Zutaten einen Spätzles Teig machen. Spätzle kochen wie immer.

Die Hähnchenkeulen im Gelenk teilen, damit lassen sie sich leichter essen. In einer Pfanne das Olivenöl mit Salz, Pfeffer, Thymian und dem Knoblauch erhitzen. Die Keulen darin auf allen Seiten anbraten, ca 10 Minuten. Dann die Hähnchenteile auf Alufolie mit der Haut nach oben in den Backofen zum nachziehen für ca 20 min bei 120C Grad.

Die Thymianzweige aus der Pfanne entfernen. Den Bratenfond mit Wein ablöschen, Fond hinzufügen und einkochen lassen. Zitronensaft und Schale hinzugeben. Am Ende die eiskalte Butter unterrühren, dabei gibt es eine Bindung. Eventuell mit dem Mixer aufschlagen. Mit einem Spritzer Balsamico, Salz, Pfeffer abschmecken. Wer möchte kann noch etwas Schnittlauch und Kerbel oder Estragon hinzugeben.