

Frisch gekocht



Rezept von **Andreas Döllerer**

Bauernhendlhaxerl mit Currylinsen & Sellerie

1 Stunde 15 Minuten (ohne Einweichzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Hendlhaxen, Salz, Pfeffer, 1/2 Zwiebel, 1 kleine Karotte, 100 g Knollensellerie, 5 Champignons, 100 g Lauch, Pflanzenöl, 1 EL Tomatenmark, 200 ml Weißwein, 500 ml Hühnerfond, 1 TL Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 1 Thymianzweig, 1 Rosmarinzweig, 1 Knoblauchzehe.

Für die Currylinsen: 150 g getrocknete schwarze Linsen, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 5 cl Rotwein, 1 Thymianzweig, 1 Rosmarinzweig, 1 TL Currypulver (mittelscharf), 300 ml Hühnerfond, Salz, Chilipulver, Butter, Öl, ev. etwas Erdäpfelstärke zum Binden.

Für die Selleriecreme: 50 g Butter, 5 cl Weißwein, 400 g Knollensellerie (geschält und gewürfelt), 250 ml Milch, 250 ml Obers, 160 g Butter, Salz, Muskatnuss, Cayennepfeffer.

Außerdem: 4 Stücke knusprige Hühnerhaut, Currykraut.

Zubereitung

Die Hendlhaxen mit Salz und Pfeffer würzen, in Pflanzenöl rundum anbraten. Geschnittene Zwiebel, Karotte, Knollensellerie, Champignons und Lauch zugeben und einige Minuten mitbraten. Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Thymian, Rosmarin und Knoblauch begeben. Tomatenmark einrühren und wieder kurz mitrösten. Mit einem Drittel des Weines ablöschen. Wein komplett verkochen lassen und das nächste Drittel angießen. Vorgang nochmals wiederholen und mit Hühnerfond auffüllen. Im Rohr nicht ganz zugedeckt bei 160 °C etwa 1 1/2 Stunden garen. Das Fleisch sollte dann schön weich sein und sich leicht vom Knochen lösen lassen. Vorsichtig aus der Sauce nehmen und diese durch ein feines Sieb gießen. Einkochen lassen, bis Geschmack und Konsistenz passen. Die Fleischteile vom Knochen lösen und in etwas Sauce glacieren.

Die Linsen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Schalotten und Knoblauch fein schneiden und in Öl anschwitzen. Linsen begeben, mit Rotwein ablöschen und mit Hühnerfond auffüllen. Curry, Thymian, Rosmarin, Salz und Chili begeben und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Nochmals abschmecken und leicht binden.

Sellerie in Butter farblos anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, dann mit Milch und Obers auffüllen. Den Sellerie sehr weich kochen, die Flüssigkeit sollte fast bis zur Gänze eingekocht sein. Gemeinsam mit der Butter fein mixen und passieren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss abschmecken und in eine Siphonflasche füllen, eine Kapsel eindrehen.

Die Currylinsen mit dem Hendl in tiefen Tellern anrichten, Sauce zugießen und Sellerieschaum darauf verteilen.

Mit Hühnerhaut und Currykraut dekorieren.