Frisch gekocht
Mittwoch, 29. März 2017

Rezept von Konstantin Filippou

Sulmtaler Hendl mit Austernpilzen

1 Stunde 15 Minuten/leicht

Zutaten für 6 Personen

4 Schalotten, 6 Knoblauchzehen, 1 kg Austernpilze, 100 g braune Champignons, 6 Kartoffeln (gekocht), 2 Lorbeerblätter, 2 Salbeiblätter, 100 g Speck (in Streifen geschnitten), 100 g Brösel, 1 EL Majoran (getrocknet), Olivenöl und Butter zum Braten, 1 Sulmtaler Hendl (bratfertig), 50 g Butter, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Schalotten und Knoblauch schälen und grob hacken. Die Austernpilze grob zerkleinern und 750 g davon in Olivenöl und Butter anschwitzen. Die Hälfte der Schalotten und des Knoblauchs zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und im Küchencutter zerkleinern. Die Brösel und die Butter zugeben und zu einer Paste verrühren.

Das Hendl rundum mit Butter einstreichen, mit Salz und Majoran bestreuen. Olivenöl in einem Bräter erhitzen, das Hendl einlegen und mit der Pilzcreme bestreichen. Bei 160 °C ca. 1 Stunde im Rohr braten.

Die Kartoffeln halbieren, den Strunk der Champignons entfernen und den Kopf quer halbieren. Die restlichen Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anbraten. Die Kartoffeln zugeben und mitbraten. Speck ebenfalls mitbraten und zum Schluss auch die Pilze anbraten.

Alles mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Salbei würzen.

Das Hendl mit dem Pilzgröstl servieren.