

AUFGETISCHT AN DER DONAU IN OBERÖSTERREICH

REZEPTE

WILDE HENDERL

Zutaten für 4 Personen

1 Weistracher Wildhenderl (ca. 2 kg, ausgelöst)
Für die gebackene Variante: 2 Wildhendelkeulen, 4 Scheiben Beinschinken, ca. 80 g Wurzelgemüse Julienne, 4 EL Butter, Salz, Pfeffer, Mehl, Ei & Brösel zum Panieren, Rapsöl zum Frittieren



Zubereitung

Für die Backhendlroulade die Keulen auslösen, zwischen Klarsichtfolie plattieren, salzen und pfeffern. Mit dem Beinschinken, Gemüse und einem Stück Butter füllen und straff einrollen. Außen noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen, panieren und in Rapsöl frittieren.

Für die gebratene Variante:

2 Wildhendelbrüste, Salz, Pfeffer, je 1 Zweig Rosmarin und Thymian, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Zucker oder Honig, 2 Romana-Salatherzen, ca. 2 EL Quittenessig bzw. Essig nach Geschmack, 1/8 l Hühnerfond

Für die gebratene Variante die Brüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Rapsöl, den Kräutern und der Knoblauchzehe von beiden Seiten anbraten. Dann bei 160° C für ca. 8 Min. ins Rohr geben. Danach die Tür vom Rohr öffnen und nochmals ca. 8 Min. rasten lassen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne den Zucker leicht karamellisieren – nicht zu dunkel. Die geviertelten Salatherzen einlegen, mit dem Essig ablöschen, mit dem Hühnerfond aufgießen und kurz reduzieren lassen. Die Wildhendelbrust auf der Hautseite knusprig braten und mit den geschmorten Salatherzen anrichten.