Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Zweierlei ausgelöstes Hendl mit Champignon-Frischkäsefülle

Zutaten:

Für 4 Personen

Für das gefüllte Hendl:
• 2 Stk. Hühnerbrust à 180 g
• 2 Stk. Hühnerkeulen ausgelöst mit Haut à 180 g
• 1 Stk. Zwiebel
• 400 g Champignons weiß
• 250 g Frischkäse
• (250 g Hühnerbrust ohne Haut)
• (150 ml Obers)
• Salz, Pfeffer, Muskatnuss
• Saft & Zeste einer halben Zitrone
• Petersilie
• 2 EL Öl

Für das Ofengemüse
• ½ Hokkaidokürbis
• 3 Stk. Karotten
• 3 Stk. Pastinaken
• ½ Brokkoli
• 400 g kleine Erdäpfel (speckig)
• Salz, Pfeffer, Rosmarin, Bohnenkraut, Majoran
• 2 EL Öl, 1 EL Butter

Zubereitung:

Zubereitung Fülle:
Die Zwiebel schälen und in feine Würfel, die Champignons waschen und fein blättrig schneiden. Anschließend etwas in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig

andünsten, danach die Champignons dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons mit den Zwiebeln so lange rösten, bis keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist und im Anschluss klein hacken.

(Parallel die Hühnerbrust in grobe Würfel schneiden und in einem hochtourigen Mixer mit dem Obers zu einer glatten Farce mixen. Hierbei ist wichtig, dass die alle Zutaten sowie der Mixbecher gut gekühlt sind, um das Gerinnen der Farce zu verhindern.)

Nun (Farce), Champignons und Frischkäse verrühren, mit Petersilie, Muskat und Zitronensaft & Zeste abschmecken. In einen Dressierbeutel füllen und kühlen.

Zubereitung Ofengemüse:
Den Hokkaidokürbis mit einem Esslöffel aushöhlen und in mundgerechte Stücke schneiden. Vom Brokkoli die Röschen abschneiden und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Karotten & Pastinaken schälen und ebenfalls in die gewünschte Größe schneiden. Die kleinen Erdäpfel halbieren.
Anschließend alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit Butter & Öl beträufeln, mit den Gewürzen würzen und 15-20 Min bei 170°C Heißluft ins Backrohr geben.

Füllen des Hendls:
Mit einem spitzen, scharfen Messer in die Hühnerbrüste vorsichtig eine Tasche schneiden und in diese im Anschluss die Fülle hineindressieren. Anschließend straff in Alufolie einrollen. Die Hühnerkeulen mit der Hautseite nach unten auf die Folie legen, eine schöne Bahn der Fülle aufdressieren und mit Hilfe der Folie ebenfalls straff einrollen. Die Rollen nun auf einem Blech bei 120°C im Backrohr für 35 Minuten garen, idealerweise mit Dampfzugabe.
Wenn die Rollen fertig sind, kann man sie auspacken und in etwas Butter goldbraun anbraten.

Anrichten:
Das Gemüse mittig auf dem Teller drapieren, das angebratene Hendl aufschneiden und je 2 Scheiben von Brust & Keule darauf platzieren. Mit etwas reduziertem Geflügelfond servieren.