

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Gefüllte Hühner-Roulade Maispolenta und Wurzelgemüse

Rezept: Mario Fitzek, Küchenchef vom „Gasthaus Löwen“

Zutaten (4 Personen):

1 ganzes Hühnchen (am besten aus der Region) oder alternativ 1 Brust und 2 Keulen
2 Petersilienwurzeln
2 Karotten
2 Blätter Grünkohl
4 Zwiebeln
1 Stück Knollensellerie
1 g Safran
3 Zehen Knoblauch
240 g original Vorarlberger Riebelmaisgrieß
250 ml Rotwein
150 ml Weißwein
50 ml Apfelbrand

50 g getrocknete Steinpilze
50 g Schnittlauch
50 g Petersilie
50 g Liebstöckel
Lorbeerblätter
Wacholderbeeren
Piment
Schwarzer Pfeffer

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Salz
Curry
Muskatnuss
Geräuchertes Paprikapulver
80 g Butter
20 ml Öl
180 ml Sahne
10 Eiswürfel

Zubereitung:

Zuerst lösen wir den Knochen aus dem Hühnchen und plattieren uns die Keule zu einem flachen „Schnitzeldicken“ Stück. Wichtig dabei ist es, die Haut ganz lassen und zu schauen, dass keine Löcher im Fleisch sind. Jetzt die Keule mit der Farce bestreichen und vorsichtig auf einer Frischhaltefolie zu einer Roulade einrollen.

Nun, um das Ganze in Form zu bringen, nochmals in Alufolie wickeln und wie ein Bonbon festziehen. Anschließend für 25 Minuten in leicht köchelndem Wasser pochieren.

Währenddessen die Maispolenta kochen. Dafür Maisgries leicht farblos in Butter anrösten und mit Zwiebeln und etwas Knoblauch abrunden. Anschließend mit Hühnerfond und etwas Rahm angießen und bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen, bis die gewünschte Bindung entstanden ist.

Jetzt das Wurzelgemüse schälen und in Würfelgroße Stücke schneiden. Das Gemüse in einem Stück Butter goldbraun sautieren. Danach mit den Gewürzen und mit etwas Weißwein ablöschen. Nicht vergessen, mit dem Safran abrunden. Jetzt die Hühnerroulade in etwas Butterschmalz mit der Hautseite nach unten goldbraun anbraten. Dann schöne Scheiben schneiden und alles anrichten.