

Foto: ORF



Schweinefilet im Blätterteig, gefüllt mit Bärlauch und Rapunzelcremespinat

Zutaten:

2 Hühnerkeulen
1 Salzzitrone (geviertelt)
6 Thymianzweige
1 Knoblauchzehe
325 ml Weißwein
Salz
Pfeffer
1-2 Cherrytomaten
200 g Erbsen (TK)
3-4 Minzezweige
200 ml Sahne
Butter
Muskat
Pfeffer
Salz
1 TL Kurkuma

Zubereitung:

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Die Hühnerkeulen teilen und in einer Pfanne mit etwas Kokosöl von beiden Seiten anbraten. Die Salzzitrone teilen, das Innere mit einem Löffel entfernen und in Würfel schneiden. Diese gemeinsam mit dem Knoblauch und dem Thymian in die Pfanne zum Huhn geben. Salzen und mit Weißwein aufgießen. Anschließend bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) für 45 Minuten garen. Gefrorene Erbsen mit 100ml Sahne und Gewürzen aufkochen lassen. Anschließend alles mit Butter Minze zu einem Püree verarbeiten. Salz Zitronen – Sauce Fond von den Hühnern nach dem schmoren durch ein Sieb passieren. 100ml Sahne dazugeben und einreduzieren lassen. Am Ende Teelöffelspitze Kurkuma zur Farbgebung dazu geben. Tomaten mit einem Sparschäler schälen und in der Fritteuse kurz ausbacken. Alles ansehnlich anrichten.