

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Zweierlei vom Bruderhahn geschmort und gebraten

Rezept: Live Kochen mit Robert Letz

Für 4 Personen

Zutaten:

- Bruderhahn
- 2 Bruderhähne bzw. 4 Haxln und 4 Brustfilets mit Haut
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 2 EL Butterschmalz oder Öl
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 100 g Knollensellerie
- 1 EL Paradeismark
- 150 ml Rotwein
- 400 ml Hühnersuppe
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- 30 g kalte Butter

Schwammerl-Polenta

- 200 g Polenta
- 500 ml Gemüsefond
- 300 ml Milch
- 40 g Butter
- 50 g Parmesan, fein gerieben
- 300–400 g gemischte Schwammerln, z. B. Steinpilze, Eierschwammerln, Kräuterseitlinge oder Champignons
- 1 Schalotte

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

- 1 EL Butter
- 1 EL gehackte Petersilie
- etwas Thymian
- Salz, Pfeffer
- Muskat

Zubereitung:

1. Bruderhahn-Haxln schmoren

Haxln salzen und pfeffern und in einem Bräter in Butterschmalz rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen.

Zwiebel, Karotte und Sellerie grob würfeln und im Bratensatz dunkel anrösten. Paradeismark dazugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und deutlich reduzieren lassen.

Geflügelfond zugießen, Kräuter, Knoblauch und Lorbeer dazugeben. Haxln wieder einlegen.

Bei **160 °C Ober-/Unterhitze etwa 60 Minuten** zugedeckt schmoren. Beim Bruderhahn kann die Garzeit je nach Alter und Größe deutlich variieren – das Fleisch soll weich sein und sich leicht vom Knochen lösen.

Haxln herausnehmen und warm stellen. Schmorfond passieren und kräftig reduzieren. Abschmecken und unmittelbar vor dem Servieren mit kalter Butter montieren.

2. Brust saftig braten

Die Brust etwa **30 Minuten vor dem Braten** aus dem Kühlschrank nehmen.

Hautseite salzen und die Brust mit der Haut nach unten in eine zunächst mäßig heiße Pfanne legen. Langsam braten, damit das Fett austritt und die Haut gleichmäßig knusprig wird.

Wenden, Butter, Thymian und eine angedrückte Knoblauchzehe dazugeben und die Brust mehrfach mit der aufschäumenden Butter übergießen.

Je nach Größe noch etwa **5–8 Minuten bei 120–140 °C** im Rohr nachziehen lassen. Ziel-Kerntemperatur etwa **68–70 °C**. Danach 5 Minuten ruhen lassen und erst zum Anrichten aufschneiden.

3. Schwammerl-Polenta

Geflügelfond und Milch aufkochen. Polenta einrieseln lassen und unter regelmäßigem Rühren weich garen. Je nach Polenta dauert das etwa **10–15 Minuten**. Butter und Parmesan einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat abschmecken. Die Konsistenz sollte **cremig und fließend**, nicht schnittfest sein.

Schwammerln putzen und größere Exemplare schneiden. In einer sehr heißen Pfanne kräftig anbraten. Erst gegen Ende Butter, fein geschnittene Schalotte und Thymian dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie unterschwenken.

Etwa **zwei Drittel der Schwammerln unter die Polenta ziehen**, den Rest zum Anrichten verwenden.

Anrichten

Cremige Schwammerl-Polenta mittig auf einen tiefen Teller geben. Das geschmorte Haxl seitlich anlegen. Bruderhahnbrust schräg in 2–3 Stücke schneiden und mit der knusprigen Haut nach oben aufsetzen. Gebratene Schwammerln verteilen und die kräftige Geflügeljus rundherum angießen.