

Ausgelöste Hühnerhaxerl mit Fregola, Eingelegten Eierschwammerl und Sellerie

Nach einem Rezept von Franz Meilinger Wirt und Küchenchef im Weyerhof in Bramberg und Andreas Stotter, Küchenchef im Weyerhof

4 Stk. Hühnerhaxerl
(2 Ganze Hühner)

Ca. 300 g
Nudelgrieß

Lauwarmes Wasser

Salz, Pfeffer

1 Bund
Stangensellerie

1 Glas eingelegte
Eierschwammerl
(im Sommer
natürlich frisch)
oder andere Pilze

100 ml Sahne

Etwas Basilikum

Etwas Kalbsfond und Kalbsjus



Zubereitung:

1. Hühnerhaxerl vom Huhn lösen, dann den Knochen auslösen (wenn man das nicht selbst machen möchte, den Metzger darum bitten).
2. Hartweizengrieß in eine Schüssel geben, leicht salzen, Finger mit lauwarmem Wasser benetzen und mit kreisenden Bewegungen durch den Gries fahren. Mit der Zeit bilden sich kleine Kuglerl - die Fregola. Wer möchte, kann sie noch im Ofen rösten.
3. In gesalzenem Wasser kochen.
4. Stangensellerie schälen und ca. 2 Stangen in Rauten schneiden.
5. Den Rest dünn abschälen (Streifen) und leicht ansalzen.
6. Das Selleriegrün für die Deko aufbewahren.

7. Die ausgelösten, gesalzenen und gepfefferten Hühnerhaxerl mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und beschweren (am besten mit einem Topf, der mit Steinen gefüllt ist) und bei wenig Hitze knusprig ausbraten. (Das dauert nicht sehr lange.)
8. Den in Rauten geschnittenen Stangensellerie in einer Pfanne leicht anschwitzen.
9. Mit etwas Kalbsfond und Sahne aufgießen.
10. Die gekochte Fregola dazu geben und leicht einkochen,
11. Zum Schluss noch die eingelegten Eierschwammerl und Basilikum dazu geben.
(Die Eierschwammerl wurden in einem feinen Essigsud nach der Ernte konserviert). Man kann auch andere Pilze verwenden.
12. Das Hühnerhaxerl auf der cremigen Fregola anrichten und mit dem eingesalzenen Sellerie garnieren.

Guten Appetit.