

Aufgetischt

Montag, 25. Dezember 2017



Wilde Henderl

Zutaten:

1 Weistracher Wildhenderl (ca. 2 kg, ausgelöst)

für die gebackene Variante:

2 Wildhendlkeulen,
4 Scheiben Beinschinken,
ca. 80g Wurzelgemüsejulienne,
4 EL Butter,
Salz, Pfeffer,
Mehl,
Ei & Brösel zum Panieren,
Rapsöl zum Frittieren

für die gebratene Variante:

2 Wildhendlbrüste,
Salz, Pfeffer,
je 1 zweig Rosmarin und Thymian,
1 Knoblauchzehe,
1 EL Zucker oder Honig,
2 Romana-Salatherzen,
ca. 2 EL Quittenessig bzw. Essig nach Geschmack,
1/8l Hühnerfond

Zubereitung

Für die Backhendlroulade die Keulen auslösen, zwischen Klarsichtfolie plattieren, salzen und pfeffern. Mit dem Beinschinken, Gemüse und einem Stück Butter füllen und straff einrollen. Außen noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen, panieren und in Rapsöl frittieren. Für die gebratene Variante die Brüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Rapsöl, den Kräutern und der Knoblauchzehe von beiden Seiten anbraten. Dann bei 160°C für ca. 8 Min. ins Rohr geben. Danach die Tür vom Rohr öffnen und nochmals ca. 8 Min. rasten lassen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne den Zucker leicht karamellisieren - nicht zu dunkel. Die geviertelten Salatherzen einlegen, mit dem Essig ablöschen, mit dem Hühnerfond aufgießen



udn kurz reduzieren lassen. Die Wildhendlbrust auf der Hautseite knusprig braten und mit den geschmorten Salatherzen anrichten.