

Aufgetischt

Sonntag, 18. Februar 2018



GEFÜLLTES BRESSE HUHN AUF PETERSILIENRISOTTO MIT CRANBERRIES

Zutaten für 4 Personen:

1,2 kg Bresse Huhn
200g Knödelbrot
Milch
Butter
Eier
Speck
Salz, Pfeffer, Muskat

Das Bresse Huhn hohl auslösen und die Karkasse entfernen, außer die Knochen der oberen Keule.

Das ausgelöste Huhn auflegen, salzen und pfeffern, die Knödelmasse mittig platzieren, die beiden Hälften zusammenklappen, an der Brust entlang zusammen nähen oder französisch binden. Würzen mit Salz und Pfeffer, ab in den Ofen bei 160°C – je nach Größe zwischen 40-60 min.

PETERSILIENRISOTTO:

300g Risotto Reis Arborio
1 Zwiebel
3 Eßl. Olivenöl
100ml Weißwein
1,2l Gemüsefond (heiß)
1 Bund Petersilie
Parmesan, Rucola, Pinienkerne, Salz, Pfeffer

Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, Reis dazu und glasig durchmischen. Mit heißem Gemüsefond aufgießen und ca. 20 min. bei mittlerer Hitze leicht mit dem heißen Gemüsefond aufgießen - bedeckt, immer wieder auffüllen und kochen lassen. In der Zwischenzeit den Bund Petersilie mit etwas Rucola, Weißwein, Wasser und Pinienkernen mit einem Stabmixer mixen (breiförmig).

Kurz bevor das Risotto fertig ist, die Cranberries unterheben. Etwas Sahne und Butter dazu, noch einmal kurz aufkochen, Parmesan dazu und fertig servieren.

Parmesan Chip als Garnitur.