

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Gefülltes Henderl

1 Stunde 15 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Bio-Hendl (ca. 1,2 kg), Rosmarin, 1 Bio-Zitrone, Salz, Butter.

Für das Kraut: 1 roter Paprika, 1 Krautkopf, gem. Kümmel, Zucker, Salz, Pfeffer, Öl, etwas Hühnersuppe.

Für die Fülle: 360 g Topfen, 3 Dotter, 3 Eiklar, 70 g Crème fraîche, 75 g Weißbrotwürfel (ohne Rinde), Zitronenschale, Weißbrotbrösel, Salz, Estragon, Schnittlauch, roter Paprika (gegrillt und enthäutet).

Zubereitung

Die Fettdrüsen und den Bürzel vom Huhn entfernen. Innen und außen salzen und außen mit Zitronenabrieb und gehacktem Rosmarin bestreuen.

Für die Fülle Topfen mit Crème fraîche, Dottern, Salz, feingeschnittenen Estragon und Zitronenschale verrühren. Weißbrotwürfel und Weißbrotbrösel unterrühren und das aufgeschlagene Eiklar unterziehen. Einen Teil der Masse in einen Spritzsack füllen und zwischen Brust und Haut spritzen. Das Henderl mit Butterflocken belegen und auf ein Blech setzen. Etwas Wasser hinzufügen und ca. 45 Minuten bei 140°C braten, danach bei 195°C ca. 10 Minuten fertig garen. Zwischendurch Butter hinzufügen.

Die restliche Fülle mit geschnittenem Paprika und Rosmarin auf eine Klarsichtfolie geben und zu einer Rolle formen. Die Enden straff eindrehen und in leicht wallendem Wasser kochen.

Für das Paprikakraut Öl in einer Pfanne erhitzen und den geschälten und in Rauten geschnittenen Paprika darin anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und das in Rauten geschnittene Kraut darin anbraten. Pfeffer, Salz, Kümmel und etwas Zucker hinzugeben.

Abschließend mit etwas Suppe angießen, die Paprikarauten untermengen.

Den Serviettenknödel dekorativ neben dem Henderl platzieren und mit etwas Schnittlauch bestreuen. Gemeinsam mit dem Paprikakraut servieren.