

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Hendl, Topinambur, Pilze

3 Stunden/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die geschmorten Hendlkeulen: 2 Hendlkeulen, Salz, 1 EL Butterschmalz, 1/4 Sellerieknolle, 4 mittelgroße Topinambur, 1/4 Stange Lauch, 4 Schalotten, Thymian, Knoblauch, 1 EL Tomatenmark, 125 ml Weißwein, 70 ml Sojasauce, 50 ml Sushi-Seasoning (gewürzter Sushi-Reisessig), 1 Liter Pilz-Fond (siehe Rezept); 2 EL Topinambur (blanchiert), 1 EL Shiitake-Pilze (geschnitten), Butter.

Für den Pilz-Fond: 500 g geröstete Shiitake-Pilze, 500 g geröstete Champignons, etwas Salz, Thymian, Wacholder, Pfefferkörner, Lorbeerblätter.

Für die Topinambur-Creme: 400 g Topinambur (geschält und geschnitten), 40 g Butter, 50 ml Weißwein, 200 ml Obers, Salz, Zitronensaft, Cayennepfeffer.

Für die Hendlhaut Chips: Hühnerhaut.

Zum Garnieren: fein gehobelte braune Champignons, kleine Buchenpilze, Schafgarbe.

Zubereitung

Für den Pilz-Fond in einem Topf alle Zutaten aufkochen und ca. 1 Stunde sieden lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Die Hendlkeulen salzen und in etwas Butterschmalz scharf anbraten, danach die Keulen kühl stellen. Währenddessen die geschnittenen Schalotten und den Lauch langsam anbraten.

Die geschnittenen Topinambur und den Sellerie zugeben und weiter auf kleiner Hitze rösten. Thymian, Knoblauch und Tomatenmark zugeben, mit Weißwein ablöschen. Komplett einkochen, Sojasauce und das Sushi-Seasoning zugeben und abermals komplett einreduzieren.

Mit dem Pilz-Fond auffüllen und aufkochen lassen, danach die Hendlkeulen zufügen und im Rohr bei 180 °C in ca. 90 Minuten zugedeckt weichschmoren. Danach das Fleisch herausnehmen, noch warm die Haut abziehen und das Fleisch von allen Knochen entfernen. Anschließend das Hendlfleisch in Würfel schneiden.

Den Schmorfond durch ein Sieb passieren und etwas einkochen, eventuell mit etwas Sojasauce und Sushi-Seasoning nachschmecken.

Die kurz blanchierten Topinambur-Würfel sowie die Shiitake-Pilze in wenig Butter anschwitzen und etwas salzen. Hendlfleisch dazugeben und mit etwas Hendl-Pilz-Sauce ablöschen.

Für die Topinambur-Creme Topinambur in gesalzenem Wasser blanchieren und gut ausdrücken. In etwas Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Obers auffüllen und komplett einkochen lassen. Fein mixen und mit Salz, Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Hendlhaut mit einem scharfen Messer abkratzen, dabei Sehnen und Fett entfernen. Die abgekratzte Haut zwischen zwei Backpapierbögen ausbreiten und zwischen zwei flachen Blechen gepresst im Rohr bei 180 °C 15 Minuten backen. Danach abtropfen lassen.

Das Hendlragout mit der Topinambur-Creme in tiefen Tellern anrichten, mit Hühnerhaut, gehobelten Champignons, Buchenpilzen und Schafgarbe garnieren.