

## Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

### Roulade vom Hendl, Rohschinken, Karotten-Ingwer-Gemüse



**1 Stunde 30 Minuten/für Ehrgeizige**

### Zutaten für 4 Personen

1 Huhn (ca. 1,2 kg), Salz, Pfeffer, 2 EL Butter, 30 sehr große Blätter Rohschinken.

Für die Semmelfülle: 160 g Semmeln (altbacken, vom Vortag), 250 ml Milch, 50 g Butter, 3 Schalotten, Petersilie, Liebstöckel, 6 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Für das Karotten-Ingwer-Gemüse: 250 g Karotten, 6 Schalotten, 70 g Ingwer, Salz, Zucker, Cayennepfeffer, 2 EL Butter, 100 ml Karottensaft, ev. etwas Stärke, 1 kleiner Bund Zitronenthymian, Schuss Gemüsefond.

### Zubereitung

Für die Fülle die Semmeln in dünne Scheiben schneiden und mit warmer Milch übergießen. Schalotten würfelig schneiden, in Butter dünsten, Petersilie und Liebstöckel fein hacken. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und gehackten Kräutern abschmecken. Aus den Eiern ein leichtes Rührei machen und dieses locker unter die Masse ziehen und anschließend ½ Stunde stehen lassen.

Für die Roulade die Flügelkn entfernern, das Huhn von den Knochen an der Rückseite herunterlösen, danach vorsichtig das Fleisch über das Brustbein ablösen. Die Knochen von den Haxerln entfernen. Am Ende steht ein großes flaches Stück Hühnerfleisch zum Füllen bereit (Alternativ Hühnerbrust oder ausgelöste Haxerln verwenden). Mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Semmelfülle bestreichen und zu einer Roulade drehen. (Die übrig gebliebene Fülle in kleine ausgebutterte Förmchen füllen und ca. 30 Minuten mitbacken.)

Schinken auf Backpapier überlappend auflegen, das Fleisch darauflegen und in die Schinkenblätter einrollen. Mit Küchengarn befestigen. Im Rohr bei 150-160 °C Heißluft auf einem Gitterrost etwa 50 Minuten braten (nach Hälfte der Garzeit wenden). Danach herausnehmen und 30 Minuten rasten lassen. Vor dem Servieren in der Pfanne nochmals in Butter anbraten.

Für das Gemüse die Karotten schälen und in schräge Scheiben schneiden. Schalotten schälen und in feine Spalten schneiden. Ingwer schälen und reiben. In einer Pfanne Butter erhitzen, Gemüse dazugeben und durchschwenken. Mit Salz, Cayennepfeffer, frisch geriebenem Ingwer und Zucker würzen und mit Karottensaft und Gemüsefond aufgießen. 10 Minuten langsam dünsten. Wenn nötig, mit wenig Stärke binden. Vor dem Servieren mit frisch gehacktem Zitronenthymian verfeinern.

Die Hendl-Roulade in Scheiben schneiden und mit dem Karottengemüse auf Tellern anrichten, mit Zitronenthymian dekorieren.