

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**



Fotocredit: Simeon Baker

## **Wiesenhendl mit Ronen-Gerstelsoffo und Ziegenkäse**

Zutaten  
(4 Personen)

Für das Wiesenhendl

- 4 Wiesenhendlbrüste
- ein paar Blätter frischen Salbei (alternativ Basilikum oder Petersilie)
- etwas Butter
- 1 Knoblauchzehe, angedrückt
- 1 Rosmarinzweig
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- 1 TL Zitronenabrieb
- Frische Kräuter zum Garnieren

Quelle: ORF extra

## Für das Ronen-Gerstelsotto

- etwas Butter
- 200 g Rollgerste
- 1 Schalotte
- ¼ L Weißwein
- 50 g Ziegenkäse
- ½ L Rote Bete Saft
- ca. ½ L Hühnerbrühe
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

#### *Wiesenhendl:*

Die Hendlbrust auf die Hautseite drehen und das Filet abschneiden. Eine Tasche in die Hendlbrust schneiden. Das Hendlfilet mit dem Salbei einwickeln und in die Tasche füllen. Nun die Brust in Butter bei mittlerer Hitze mit der Knoblauchzehe und etwas Rosmarin in der Pfanne anbraten und würzen. Bei 120 °C im Ofen ca. 12 Minuten fertigkochen.

#### *Ronen-Gerstelsotto:*

Die Rollgerste in Butter mit der feingeschnittenen Schalotte anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nun nach und nach mit Hühnerbrühe und Rote Bete Saft aufgießen und die Gerste etwa 40 min lang bissfest kochen. Zum Schluss mit einem großzügigem Stück Butter und geriebenem Ziegenkäse vollenden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ganz wichtig, das Risotto sollte schön cremig sein.

#### *Anrichten:*

Ronen-Gerstelsotto auf den Teller geben und noch etwas Ziegenkäse darüber reiben. Die Wiesenhendlbrust in Scheiben schneiden und darauf anrichten. Mit frischen Kräutern vollenden.