

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Daniel Scherrer



Confiertes Huhn mit Kartoffelstampf, Brennesselspinat und Pilzen

Koch: Aaron Priewasser

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Huhn

- 2 Sulmtaler Hühnerbrüste mit Haut (alternativ: Wildhendl)
- 250 ml Olivenöl
- 2 EL Butter

Für den Kartoffelstampf

- 400 g Kartoffeln
- 500 g grobes Salz zum Backen
- 30 g Bärlauch
- 30 g Petersilie
- 2 EL Butter
- Pyramidensalz (Salzflocken)

Für den Brennesselspinat

- 500 g Blattspinat
- 100 g Brennesseln
- 2 EL Butter
- 1/8 l Gemüsefond

Quelle: ORF extra

- 1 Schalotte
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für die confierten Pilze

- 250 g Pilze nach Saison
- 50 ml Sojasauce oder Suppenwürzsauce
- 100 g braune Butter (Butter erhitzen und braun werden lassen)
- 1 EL Traubenkernöl
- Für den Spinatschaum
- 400 g Blattspinat
- 15 ml Leindotteröl
- Salz
- 50 ml Verjus
- 50 ml Riesling (oder halbtrockener Weißwein)
- 2 Schalotten
- 150 ml Obers
- 100 g Butter

Zubereitung

1. Für Den Kartoffelstampf Die Kartoffeln auf ein mit reichlich grobem Salz bestreutes Blech geben und etwa 45 Minuten im Rohr bei 180° C Umluft backen. Im Anschluss herausnehmen, schälen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Nun den Bärlauch und die Petersilie hacken und dazugeben. Die Butter unterrühren und den Kartoffelstampf mit Pyramidensalz würzen.

2. Für Den Spinat die Schalotte in feine Würfel schneiden und in einer großen Pfanne in der Butter anschwitzen. Dann den gewaschenen Blattspinat und die Brennnesseln dazugeben, zusammenfallen lassen und den Gemüsefond angießen. Den Spinat mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Tipp: Um zu vermeiden, dass man sich an den Brennnesseln brennt, kann man diese einfach mit einem Nudelholz plattdrücken. Dadurch brechen die feinen Härchen an der Pflanze und die Brennnesseln brennen nicht mehr.

3. Die geputzten Pilze vierteln und dann in einem Topf in dem Traubenkernöl scharf anbraten. Mit der Sojasauce ablöschen, die gesamte braune Butter hinzufügen und die Pilze auf kleiner Flamme bis zum Anrichten darin ziehen lassen.

4. Nun die Hühnerbrüste samt Haut in einem Topf in dem Olivenöl bei zirka 70° C 6-8 Minuten sanft garen. Danach herausnehmen, die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Hühnerbrüste zuerst auf der Hautseite knusprig und

goldbraun braten, danach wenden und fertig braten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, mit knusprigen Haut nach unten auf ein Brett legen und halbieren.

5. Für den Spinatschaum den Blattspinat in einem Topf in gesalzenem Wasser kurz blanchieren, dann herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken, mit den Händen ausdrücken, in ein hohes Gefäß geben und mit dem Leindotteröl mit einem Stabmixer pürieren. Die Schalotten feinwürfelig schneiden und mit dem Verjus und dem Riesling in einen Topf geben. Den Sud auf die Hälfte reduzieren lassen, dann vom Herd nehmen, das Obers und den pürierten Spinat unterrühren und die Butter mit dem Stabmixer hineinmischen.

6. Zum Schluss den Kartoffelstampf mittig auf einen flachen Teller geben, je eine halbe Hühnerbrust darauflegen, den Brennesselspinat auf das Huhn legen und die Pilze rundherum dazugeben. Das Gericht mit dem Spinatschaum vollenden.