"Silvia kocht" - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Hühnerkeule mit Topinambur und Brauner Butter

Koch: Lukas Kienbauer

Zutaten

(4 Personen)

Für das Huhn

- 4 Hühnerkeulen
- Salz
- grobes Meersalz

Für den Topinambur-Stampf

- 300 g Topinambur (gekocht und geschält)
- 2 EL Butter
- 1 EL Sauerrahm
- Salz
- 1 Msp. Cayennepfeffer (Chilipulver)

Für die Braune Butter Sauce

- 100 g Butter
- 200 g Geflügelfond
- 2 EL Sojasauce
- Zucker
- 1 Msp. Cayennepfeffer (Chilipulver)

Für die Garnitur

- frische Kräuter nach Wahl (z.B. Kerbel, Senfblätter und Mangold)
- Saft einer Limette
- neutrales Pflanzenöl

Quelle: ORF extra

<u>Zubereitung</u>

1. Für das Huhn zuerst das Keulenfleisch mit einem kleinen Messer vom Knochen lösen und die Knochen entfernen. Das Fleisch dann rundherum salzen und anschließend in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze auf der Hautseite (ohne Öl) langsam knusprig braten. Kurz bevor das Fleisch ganz durchgebraten ist, nochmal umdrehen und auf der zweiten Seite anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und mit grobem Meersalz nachwürzen.

Tipp: Die Knochen mit etwas Wurzelgemüse und Gewürzen in Wasser auskochen und einen Geflügelfond daraus zubereiten.

- 2. Für den Topinambur-Stampf die Butter in einem Topf leicht bräunen lassen, dann die weichgekochten Topinambur-Knollen dazugeben und mit einer Gabel zerdrücken. Den Sauerrahm unterrühren und mit Salz und Cayennepfeffer würzen.
- **3.** Für die Sauce die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze bräunen lassen. Dann den Geflügelfond dazugeben und mit einem Stabmixer feinmixen. Nun mit der Sojasauce, etwas Zucker und Cayennepfeffer nach Belieben abschmecken.
- **4.** Zum Schluss frische Kräuter nach Wahl mit etwas Limettensaft und Pflanzenöl marinieren. Den Topinambur-Stampf mittig auf einem flachen Teller anrichten und je ein Stück Huhn darauflegen. Die Braune Butter Sauce rundherum angießen und mit den marinierten Kräutern garnieren.

Quelle: ORF extra