

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Hühnerspieß mit Paprika und Physalis

Koch: Manuel Ressi

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Hühnerspieß

- 400 g Hühnerbrust
- 300 g ausgelöste Hühnerhaxe
- 100 g Hühnerleber
- 2 Spitzpaprika
- 2 Schalotten
- 8 Scheiben Bauchspeck
- Hühnerfarce
- 100 g Semmelbrösel
- Pflanzenöl zum Braten
- Salz
- Holzspieße

Für die Hühner-Farce

- 200 g Hühnerfleisch-Abschnitte von Brust und Haxe
- 1 Eiswürfel
- 60 ml Obers
- 1 EL Madeira
- ½ TL Salz

Quelle: ORF extra

Für den Paprika-Physalis-Salat

- 300 g rote Paprika
- 200 g Physalis
- weißer Balsamessig
- Olivenöl
- Salz

Zubereitung

1. Für den Hühnerspieß die Hühnerbrust und die Hühnerhaxe in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Die Hühnerleber sorgfältig putzen, portionieren und die Stücke jeweils mit einer Scheibe Bauchspeck umwickeln.

2. Für die Farce die Hühnerfleisch-Abschnitte sorgfältig von Sehnen und Knorpeln befreien, klein schneiden und gut durchkühlen. Das kalte Hühnerfleisch fein faszieren und gemeinsam mit dem Eiswürfel in einem Mixer fein mixen. Das kalte Obers nach und nach einarbeiten, bis eine feine, glatte und streichfähige Farce entsteht. Nun den Madeira und etwas Salz dazugeben und nochmals kurz mixen. Die Farce sollte glatt und cremig, aber nicht zu weich sein. Zum Schluss die Hühnerfarce bis zur weiteren Verwendung gut gekühlt aufbewahren.

3. Die Spitzpaprika putzen und die Schalotten schälen. Beides ebenfalls in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Hühnerbrust, Spitzpaprika, die mit Bauchspeck umwickelte Hühnerleber, Schalotten und Hühnerhaxe abwechselnd auf Holzspieße stecken und leicht salzen. Die Spieße auf zwei gegenüberliegenden Seiten dünn mit Hühner-Farce bestreichen und diese Seiten anschließend in den Semmelbröseln wenden.

4. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Seiten darin goldbraun anbraten. Die Spieße vorsichtig wenden und auch die gegenüberliegende Seite goldbraun braten.

Anschließend im vorgeheizten Rohr bei 160° C etwa 5 Minuten fertig garen. Kurz rasten lassen und die Holzspieße vorsichtig herausziehen.

5. Für den Paprika-Physalis-Salat die Paprika im Rohr schmoren, bis die Haut dunkel wird und sich leicht ablösen lässt. Kurz abgedeckt ausdampfen lassen, anschließend häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Physalis aus den Hüllen lösen, putzen, ebenfalls in kleine Würfel schneiden, mit den Paprika-Würfeln vermengen und mit weißem Balsamessig, Olivenöl und Salz marinieren.

6. Zum Schluss die Hühnerspieße auf flachen Tellern anrichten und den Paprika-Physalis-Salat dazugeben.