

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

Foto: Jamie Harrison



Gefüllter Hahn mit Pilzen, wildem Spargel und Rosmarinkartoffeln

Köchin: Silvia Schneider

Zutaten

(4 Personen)

Für den Hahn

- 1 Hahn im Ganzen (ohne Innereien & Kopf)
- 8-9 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 3/4 l Weißwein
- 5 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

Für die Fülle

- 3 Äpfel
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Honig

Für die Rosmarinkartoffeln

- 1 kg frische Babykartoffeln (gerne mit Haut)
- 300 ml Olivenöl
- 2-3 EL Salz
- 3 Rosmarinzweige

Für die Pilzvariation

- 500 g Eierschwammerl
- 500 g Morcheln
- 500 g Nelkenschwindling
- 3 kleine rote Zwiebeln
- 1 Bund frisch gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Olivenöl

Für den wilden Spargel

- 500 g wilder Spargel
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- 2 EL Balsamico Essig
-

Zubereitung

- 1.** Für die Fülle vom Hahn die geschälten, in Würfel geschnittenen Äpfel, die geschälten, angedrückten Knoblauchzehen und den Honig in einer Schüssel gut miteinander vermengen. Den Hahn außen salzen, innen salzen und pfeffern, mit der Apfelfülle füllen und in eine große feuerfeste Form legen.
- 2.** Anschließend die geschälten, halbierten Zwiebeln und die geschälten Knoblauchzehen rund um den gefüllten Hahn in die Form legen, den Weißwein angießen und die Butter in die Weinsauce geben. Den Hahn bei 180° C Umluft etwa 2 Stunden im Rohr garen und währenddessen immer wieder mit der entstandenen Weinsauce übergießen.
- 3.** Für die Rosmarinkartoffeln die frischen Babykartoffeln, das Olivenöl, das Salz und den gehackten Rosmarin in einer feuerfesten Form miteinander vermengen und für etwa eine Stunde bei 180° C Umluft im Rohr schön golden werden lassen.
- 4.** Für die Pilzvariation die Eierschwammerl in grobe Stücke reißen und die Morcheln halbieren. Die Nelkenschwindlinge bleiben im Ganzen. Zuerst die Morcheln mit den in Würfel geschnittenen roten Zwiebeln in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten – erst später kommen die Eierschwammerl und zum Schluss die Nelkenschwindlinge hinzu. Die Pilze salzen und pfeffern und mit frisch gehackter Petersilie verfeinern.

5. Den wilden Spargel in einer Pfanne in etwas Olivenöl anschwitzen, leicht salzen und mit Balsamico Essig ablöschen.

6. Zum Schluss den Hahn aus dem Rohr nehmen und tranchieren. Je eine Tranche und etwas Apfelfülle auf einem flachen Teller anrichten, die Rosmarinkartoffeln, den wilden Spargel und die Pilzvariation dazugeben und servieren.