

Gefülltes Wiesenläufer-Huhn nach Wiener Art mit Semmel-Pilzfülle

 happy-mahlzeit.com/2020/04/14/gefülltes-wiesenläufer-huhn-nach-wiener-art-mit-semmel-pilzfülle/

Zutaten für das Huhn:

- 1 Freilandhuhn
- 100 g Semmelwürfel, Knödelbrot
- 100 g Kräuterseitlinge
- 1 Zwiebel
- ca. 75 ml Milch
- 2 Eier
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Rosmarin
- Petersilie, frische
- Majoran, frischer
- Thymian, frischer

Zubereitung:

Die Pilze säubern und wie die Zwiebel, in feine Würfel schneiden. Beides scharf anbraten, zum Schluss fein gehackten Knoblauch sowie die Salz, Pfeffer und Muskat zugeben.

Knödelbrot bzw. gewürfeltes Weißbrot in eine Schüssel geben. Die Pilzmasse hinzugeben, vermischen und etwas abkühlen lassen. Eier und Milch zugeben. Die frischen Kräuter kleinhacken und ebenfalls zugeben. Alles gut durchkneten und dabei darauf achten, dass die Masse weder zu feucht noch zu flüssig ist.

Vom Huhn zunächst beide Schenkel abtrennen sowie beide Flügel ab dem ersten Gelenk. Die Schenkel im Ganzen großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian, Rosmarin und Knoblauch im Ganzen zugeben und in einen vorgefetteten Bräter legen. Den Bräter oder die Form in einer Größe wählen, dass die Schenkel nah nebeneinander liegen.

Bei leichter Hitze (160°C) im Backofen im eigenen Fett (das während des Backens austritt) langsam fertigbaren (confieren). Dies dauert ca. 1 1/2 Stunden. Fertig sind die Keulen, wenn das Fleisch schön weich ist und sich die Knochen ohne Kraftaufwand, wie von selbst aus dem Fleisch lösen lassen.

Das Huhn auf die Brust legen und mit einem scharfen, dünnen Messer von unten an den Rippen entlang Richtung Brustbein fahren und im Ganzen von der Karkasse lösen. Beide Brüste sollen noch untereinander verbunden sein. Es entsteht ein größeres Fleischstück. Mit der Hautseite nach unten legen und das Stück mit einem Fleischklopfer so plattieren, dass überall eine etwa gleichmäßige Höhe des Fleisches entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Knödelmasse grob rund in der Hand vorformen und in die Mitte der beiden Brüste aufbringen. Die Brüste aufrollen und mit einem Bratengarn in Form eines Rollbratens zusammenbinden und auf ein tiefes, vorgefettetes Blech oder einen Bräter legen, mit der Verschlussstelle nach unten.

Als Ansatz für die Geflügelsoße Flügel, Karkasse mit auf das Blech geben, nochmals großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Zweige Rosmarin und Thymian dazugeben.

Alles zusammen bei ca. 180°C für ungefähr 1 Stunde in den Backofen geben.

Mittels eines Bratenthermometers die Garung überprüfen: Die Temperatur im Kern muss über 80°C liegen, dann ist der Braten fertig. Droht eine zu starke Bräunung einzutreten, Hitze auf 130°C reduzieren und schonend weitergaren. Hin und wieder etwas Wasser oder Geflügelbrühe in den Bräter gießen oder die Brust mit dem entstehenden Fond immer wieder übergießen. Ganz zum Schluss so viel Wasser oder Brühe angießen, dass eine für 4 Personen ausreichende Saucenmenge entsteht.

Wenn die Brust fertiggegart ist, kurz zur Seite stellen und ruhen lassen. In dieser Zeit den entstandenen Bratenfond aus dem Bräter entnehmen und durch ein Sieb passieren. Dieser Fond kann nach Geschmack nachgewürzt und mit Speisestärke etwas abgebunden werden. Man kann die Sauce aber auch in flüssiger Konsistenz, als Bratenfond reichen.

Die Brust aufschneiden, jeweils 1 – 2 Scheiben sowie 1/2 Schenkel mit Sauce reichen.

Rezept: Roland Trappmaier

Prominenter Koch: Christian Lohse

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 20.10.2018