

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. September 2022 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Daniela Huttegger

**Gefülltes Hähnchen im Speckmantel mit dreierlei Mais:
Polenta, Grillmais und Popcorn**

Zutaten für zwei Personen

**Für das gefüllte Hähnchen im
Speckmantel:**

2 ausgelöste Hühner-Oberkeulen
100 g dünn aufgeschnittenen Speck
100 g Appenzeller Käse im Ganzen
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Haut vom Fleisch entfernen. Klarsichtfolie über das Fleisch legen und platt klopfen. Klarsichtfolie entfernen. Fleisch salzen und pfeffern. Käse reiben und über das Fleisch geben. Speck darunter legen und das Ganze einrollen. In einer Pfanne mit Öl anbraten.

Anschließend für ca. 20 Minuten bei 100 Grad Umluft in den Backofen geben. Ggf. am Ende noch einmal scharf in der Pfanne anbraten.

Für die Polenta:

75 g Maispolenta
250 ml Gemüsefond
50 g Parmesan
2 EL Butter
2 EL Crème fraîche
125 ml Sahne
1 Lorbeerblatt
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Polenta mit Gemüsefond und ca. 100 ml Sahne ansetzen. Lorbeerblatt hinzufügen; am Ende herausnehmen. Crème fraîche unterheben.

Parmesan reiben und ebenfalls unterheben. Am Ende den Rest der Sahne aufschlagen und unter die Polenta heben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Grillmais:

2 vorgegarte Maiskolben
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mais der Länge nach vom Kolben herunterschneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Popcorn:

100 g Popcornmais
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Popcornmais mit Salz in die Pfanne geben. Den Deckel auf den Topf geben. Wenn die ersten Popcorn beginnen aufzupoppen, sollte man den Topf ab und zu kräftig schütteln, damit nichts anbrennt. Wenn man kein aufpoppen mehr hört, den Topf sofort von der Kochplatte nehmen, den Deckel abnehmen und die fertigen Popcorn in eine Schüssel geben. Thymian und Rosmarin fein hacken und über die Pommes streuen. Eventuell nochmals nachsalzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.