

Ausgelöstes Original Wiener Backhendl mit Bärlauch-Kroketten und Zitronenschaum

😊 happy-mahlzeit.com/2020/04/14/ausgelöstes-original-wiener-backhendl-mit-bärlauch-kroketten-und-zitronenschaum/

Zutaten für das Backhendl:

- 1 Freilandhuhn
- 125 g Joghurt 20 %
- 2 Eier
- Mehl
- Semmelbrösel
- frischer Majoran
- frischer Rosmarin
- Koriander
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitung:

Das Huhn bzw. Hähnchen auslösen, also von sämtlichen Knochen befreien. Dazu mit einem scharfen Messer zwischen den beiden Brüsten einen langen Schnitt machen. Dann unter die Brüste fahren und sie so von den Rippen lösen. Den Flügelknochen herausschneiden und die Brüste jeweils in 3 Stücke schneiden. Um die beiden Schenkel zu lösen, zunächst jeweils im Hüftgelenk einschneiden, dann mit einem kräftigen Ruck das Gelenk quasi auskugeln. Die Keulen am Gelenk in Ober- und Unterkeule trennen. Nun müssen noch die Knochen herausgeschnitten werden.

Ob die Haut von den Fleischteilen abgezogen werden soll, ist Geschmackssache. Karkasse, Haut und Knochen müssen nicht entsorgt werden. Mit einigen Gemüseschalen langsam einige Stunden ausgekocht, ergeben sie eine wunderbare Hühnersuppe, bzw. – brühe.

Das ausgelöste Hühnerfleisch mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Rosmarin und Majoran hacken und unter den Joghurt mischen. Den Joghurt über das Hühnerfleisch geben, mit den Händen einmassieren.

Das Hühnerfleisch sollte nun einige Stunden im Kühlschrank marinieren. Noch besser ist es, das Fleisch über Nacht marinieren zu lassen, dann können die Enzyme im Joghurt richtig einwirken.

Nach dem Marinieren überschüssigen Joghurt abstreichen und die Fleischteile zuerst in Mehl, dann in Ei und schließlich in Semmelbröseln sorgfältig panieren.

In Butterschmalz frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und danach im Backofen bei milder Hitze (130°C) fertigbaren. Eventuell kurz vor dem Servieren nochmal nachfrittieren oder in Butter nachbraten.

Zutaten für die Bärlauch-Kroketten:

- 500 g Kartoffeln
- 125 ml Milch
- 100 g Butter
- 75 g Mehl
- 200 g Bärlauch
- 2 Eier
- 45 g Grieß
- Salz
- Muskat
- 1 Ei für die Panade
- Semmelbrösel
- Butterschmalz

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser sehr weich kochen, stampfen oder durch eine Kartoffelpresse passieren.

Milch und Butter mit Salz und Muskat erhitzen und fast kochen lassen. Mehl und Grieß einrühren. Es entsteht eine klebrige Masse, die sich vom Topfboden löst und dort einen Belag hinterlässt – den Brandteig. Den Brandteig etwas abkühlen lassen und 2 Eier einrühren.

Den Bärlauch mit etwas Öl pürieren und zur Kartoffelmasse geben. Den Brandteig zur Masse geben und alle Zutaten innig miteinander verkneten. Ca. 1 Stunde kühl stellen.

Mit den Händen kleine Rollen aus dem Kartoffelteig formen. Diese erneut kühl stellen, das vereinfacht die Handhabung.

Diese Rollen erst in Mehl wälzen, dann in Ei tauchen, schließlich mit Semmelbröseln panieren und in Butterschmalz frittieren.

Zutaten für den Zitronenschaum:

- 1 unbehandelte Zitrone
- 50 ml Gemüsefond
- 50 ml Milch

Zubereitung:

Den Gemüsefond erhitzen und leicht einreduzieren lassen. Milch hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bis kurz vor den Siedepunkt erwärmen. Schalenabrieb der Zitrone zugeben.

Kurz vor dem Servieren (der Schaum fällt schnell wieder zusammen) frischen Zitronensaft hinzugeben und aufschäumen.

Rezept: Roland Trappmaier

Prominenter Koch: Christian Lohse

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 20.10.2018