Gefüllte Hähnchenschenkel

Zwei gefüllte, gegarte Hähnchenschenkel in einer Weißwein-Sahnesauce

Hähnchenschenkel kannte ich bisher nur in der allereinfachsten Variante: Würzen und in der Pfanne braten. Jetzt habe ich mir jedoch die Arbeit gemacht, vier Hähnchenschenkel zu entbeinen und zu füllen. Das Gericht ist für zwei Personen, wenn dazu noch Pasta für die gute Sauce gereicht wird, auch für vier Personen.

Zutaten:

4 Hähnchenschenkel

Für die Füllung:

4 Scheiben roher Schinken
4 Scheiben gekochter Schinken

1 Baguettebrötchen
Milch
2 EL geriebener Gouda
3 Knoblauchzehen
1 kleine, rote Spitzpaprika
1 rote, thailändische Chilischote
1 großer Zweig Rosmarin
4 Zweige Salbei
1 Ei
Salz
Pfeffer

Für die Sauce:

Trockener Weißwein
100 ml Sahne
100 Hühnerfond

Ein ausgebeinter Hähnchenschenkel

Die vier Hähnchenschenkel entbeinen. Dazu mit einem sehr scharfen Messer die Schenkel an der Unterseite entlang

einschneiden. Dabei nicht die Außenhaut zerstören. Dann mit dem Messer das Fleisch um den Knochen abschaben und den Knochen aus dem Fleisch lösen.

Schneiden Sie für die Füllung die jeweils vier Scheiben roher und gekochter Schinken in kleine Würfel. Dann entfernen Sie von dem Baguettebrötchen die Kruste und schneiden das Innere in kleine Würfel. Diese Würfel weichen Sie in Milch ein. Schneiden Sie die Knoblauchzehen, den Spitzpaprika und die Chilischote klein. Dann zupfen Sie von dem Rosmarinzweig alle Blätter ab und nehmen die Salbeiblätter hinzu. Wenn Sie ein Wiegemesser – im Umgangsprachlichen auch „Wickel-Wackel“ genannt – besitzen, können Sie die Kräuter damit auf einem Schneidebrettt in 1–2 Min. kleinhacken.

Geben Sie alles in eine größere Schüssel und geben Sie noch den Käse und das Ei hinzu. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann alles gut vermischen.

Zwei gefüllte Hähnchenschenkel

Salzen und pfeffern Sie die ausgebeinten Hähnchenschenkel. Dann füllen Sie jeden Schenkel mit ca. 2–3 EL der Füllung.

Entweder mit Küchengarn zusammenbinden oder einfacher, mit zwei Zahnstochern zustecken.

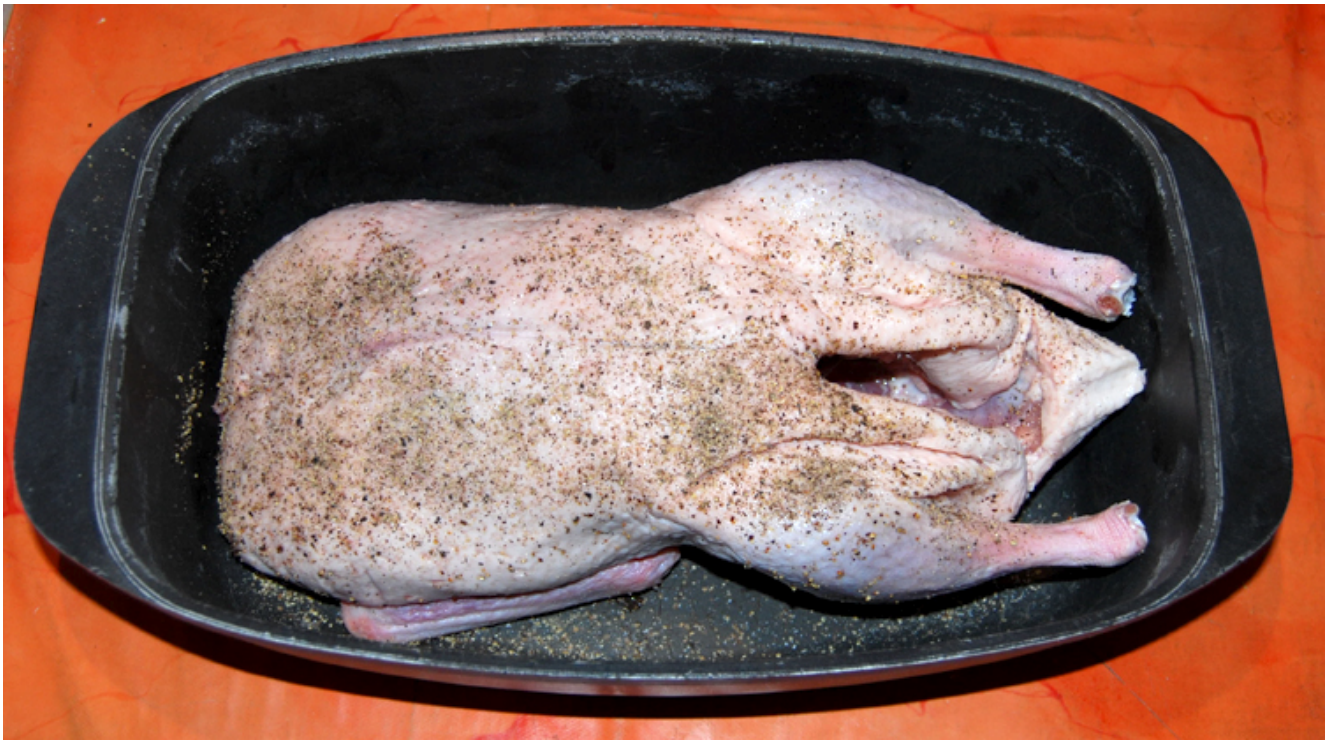
Eigentlich sollen die gefüllten Hähnchenschenkel auf allen Seiten gut in Olivenöl angebraten werden. Da die Schenkel mit der Füllung aber ein recht fragiles Gebilde sind, reicht es auch, sie nur auf der Unterseite in einer großen Pfanne kräftig in heißem Öl anzubraten. Dann mit einem guten Schuss trockenem Weißwein ablöschen und zugedeckt ca. 30 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen.

Vier gefüllte Hähnchenschenkel in der Pfanne im Weißweinsud

Die gegarten Hähnchenschenkel aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Weißwein mit Sahne und Hühnerfond ablöschen. Man kann die Sauce noch ein wenig reduzieren lassen, aber der Weißwein ist durch die Zubereitung schon so würzig, dass sich dies fast erübrigt. Man kann die Sauce also schon nach wenigen Minuten verwenden.

Für eine Person braucht es ohne Zutaten zwei gefüllte Hähnchenschenkel. Möchte man jedoch noch Pasta dazubereiten, um die köstliche Sauce zu nutzen, dann reicht ein Hähnchenschenkel plus Pasta pro Person.

Im Backofen gegarte Ente



Meine kopflose Ente, die schon lange im Gefrierfach schlummerte ;–), ging den vorbestimmten Weg und wurde an Pfingsten gnadenlos im Backofen gebruzzelt. Grausames Vorgehen, ne? ;–) Ich habe dieses Mal auf eine Füllung verzichtet, da hätte ich wieder etwas Neues kreieren müssen, weil es die letzten zwei Male mit der Füllung nicht gut geklappt hat. Dann noch einkaufen und alles zurechtschneiden. Ne, habe ich verzichtet. Also, Ente pur, mit Zwiebeln, Knoblauch, Lauchzwiebeln, Champignons und Chili in einer Brühe schön lange im Backfoen gegart und zum Schluss mit einer Sojasauce-Honig-Pul-biber-Mischung eingepinselt und noch schön knusprig gegrillt.

Zutaten:

• *1 frische oder gefrorene Ente, ca. 2 kg*
• *½ Gemüsezwiebel*
• *6 Zehen Knoblauch*
• *1 Lauchzwiebel*
• *250 gr frische Champignons*
• *2 grüne Chilischoten*
• *600–700 ml Entenfond*
• *Salz*
• *Pfeffer*
• *Olivenöl*
• *Butter*

• *2 EL dunkle Sojasauce*
• *1 EL Honig*
• *1 EL Pul biber (gebrochener, scharfer, türkischer Paprika – fäschlicherweise oft als „Chiliflocken“ benannt)*

Zubereitung:

Die Ente, wenn es eine geforene ist, über zwei Tage im Kühlschrank auftauen. Aus der Verpackung nehmen, die Innereien der Ente herausnehmen und aus der Plastikhülle nehmen, die Ente dann unter fließendem Wasser abspülen, mit Küchenpapier abtrocknen und mit frisch gemahlenem Salz und Pfeffer von allen Seiten würzen. Dann die Ente mit einem spitzen Messer von allen Seiten einstechen

Vorher schon den Backofen auf 200° C und Umluft einstellen und die Ente im Backofen nur mit etwas Olivenöl für 30 Minuten ohne Deckel im Bräter garen. Dies dient dazu, dass schon beim ersten Anbraten möglichst viel Fett herausfließt.

Währenddessen die Zwiebel, Knoblauchzehen, Lauchzwiebel, Champignons und Chilis kleinschneiden. In einem Topf mit Butter andünsten und bei kleiner Hitze mit aufgesetztem Deckel ca. 15 Min. garen.

Wenn die Ente beim ersten Anbraten schon viel Fett von sich gegeben hat, dieses aus dem Bräter in eine Schüssel ausgießen. Sie können das Entenfett zur weiteren Verwendung im Kühlschrank aufbewahren, es eignet sich für alle Gargerichte in der Pfanne oder im Bräter.

Sollte noch nicht viel Fett ausgetreten sein, macht dies nichts. Geben Sie dann auf alle Fälle das angeschmorte Gemüse und die Innereien zur Ente im Bräter hinzu. Dann mit dem Entenfond auffülen. Die Ente im Bräter mit Deckel in den Backofen geben, warten, bis sich der Fond im Backofen erhitzt hat und köchelt und erst dann die Temperatur auf 160–180° herunterdrehen. Die Ente in der Flüssigkeit 1,5 Stdn. garen.

Danach die Ente aus der Sauce nehmen und die Sauce mit dem Gemüse durch ein Sieb geben. Die vorhandene Sauce geben Sie in eine Fett-Trenn-Kanne, in der sich oben das Entenfett und unten die Sauce absetzt. Sie werden sehen, dass die Ente während des Garens sehr viel Fett abgibt, das Fett macht etwa 1/3 und die Sauce etwa 2/3 der Flüssigkeit aus. Die Sauce aus der Kanne abgießen und mit dem gegarten Gemüse in einen Topf geben. Das Fett in eine Schüssel und diese in den Kühlschrank stellen.

Jetzt pinseln Sie die Ente noch von allen Seiten mit der Sojasauce-Honig-Pul-biber-Mischung ein. Dann nochmals ohne Deckel in den Bräter, bei Umluft und Oberhitze oder Grill, jeweils für ca. 15 Min. von beiden Seiten. Bleiben Sie während des Grillens dabei, je nach Hitze können auch 8–10 Min. ausreichen, mehr würde dann die Entenhaut zu sehr verbrennen.

Jetzt können Sie die Ente herausnehmen, sie portionieren – eine große Ente mit Beilagen sollte für vier Personen reichen. Richten Sie sie mit wärend der Garzeit zubereiteter Pasta, Kartoffeln oder Knödeln an, zu denen die Sauce mit dem gegarten Gemüse hervorragend schmeckt. Alles eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Und auch ein Salat ist dazu angebracht. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: 20 Min. • **Garzeit:** 2,5 Stdn.