

Hühner-Keule in Riesling-Kräuter-Soße, Rotkraut-Strudel

Für zwei Personen

2 ganze Hühnerkeulen, à 200 g	250 g Rotkohl	100 g durchzogener Speck
80 g Weißbrot	1 Schweinenetz	1 Blätterteig
1 Apfel	1 EL Butter	1 Ei
250 ml Riesling	125 ml Rotwein	250 ml Sahne
1 EL geschlagene Sahne	125 ml Apfelsaft	250 ml Geflügelfond
5 Stängel Petersilie	2 Stängel Majoran	2 Stängel Thymian
2 Stängel Basilikum	Kernöl, Olivenöl	Muskat, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen Den Hüftknochen der Keule heraus-schneiden, die Keule leicht klopfen. Die Kräuter fein hacken und einige für die Sauce zur Seite legen. Das Weißbrot in Würfel schneiden und mit der Butter, dem Ei, den gehackten Kräutern und den Gewürzen gut verrühren. Die Fülle auf das Fleisch setzen, die Keule dann einrollen und mit dem Schweinenetz umwickeln. Die Keule waschen, trocken tupfen, salzen und von beiden Sei-ten in etwas Olivenöl anbraten. Anschließend für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Apfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Den Rotkohl fein schneiden, den Speck ebenfalls fein schneiden und in einem Topf anbraten. Anschließend den Rotkohl zugeben und leicht anbraten. Den Rotwein zugeben und circa fünf Minuten stark kochen lassen, danach Apfelsaft zugeben, und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blätterteig ausrollen, die Rotkohl-mischung darauf verteilen, die Apfelscheiben darauf legen und einrollen. Die Rolle für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Geflü-gelfond ablöschen, die Sahne zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit dem Riesling verfeinern, die übrigen Kräuter untermischen und leicht köcheln lassen. Die Keule in Scheiben schneiden, mit der Sauce und dem Rotkrautstrudel auf einem Teller anrichten und servieren.

Gerhard Sebinger am 10. März 2014