

Gefüllte Hähnchen-Schenkel mit Kohlrabi-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Hähnchenschenkel:

2 Hähnchenschenkel, ausgelöst	50 g Bauchspeck	3 Scheiben Toastbrot
1 Schalotte	1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
50 g Champignons	75 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für das Kohlrabigemüse:

1 Kohlrabi, mit Blättern	1 Schalotte	1 EL Kartoffelstärke
50 ml Gemüsefond	50 ml Sahne	1 Muskatnuss
Butter, Chiliflocken	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Für die Füllung der Hähnchenschenkel den Bauchspeck fein würfeln und in der Pfanne auslassen. Die Petersilie fein hacken. Die Champignons putzen und grob schneiden und die Schalotte abziehen, etwas feiner würfeln und beides in die Pfanne geben. Das Toastbrot würfeln, eine Hälfte in die Pfanne geben und kurz mit rösten. Den Inhalt der Pfanne im Anschluss mit den restlichen Toastbrotwürfeln und der gehackten Petersilie in eine Schüssel geben. Das Ei trennen und das Eigelb ebenfalls in die Schüssel geben. Die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. Die Füllung in die Hähnchenschenkel geben. Diese in Alufolie einwickeln und dabei die Hautseite freilassen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und das Hähnchen auf der Hautseite anbraten. Anschließend die Schenkel im vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen. Für das Kohlrabigemüse den Kohlrabi schälen und in kleine Stifte hobeln. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen, bis diese leicht farbig ist. Anschließend die Kohlrabistifte dazugeben. Mit Pfeffer, Salz, Abrieb der Muskatnuss und ein paar Chiliflocken würzen. Den Fond und die Sahne hinzugeben und alles aufkochen lassen. - 8 - Das Kohlrabigemüse zwölf Minuten leicht köcheln lassen. Falls die Sauce nicht die gewünschte Bindung erreicht, mit etwas Kartoffelstärke abbinden. Zwei Kohlrabiblätter hacken und kurz vor Ende dazugeben. Die gefüllten Hähnchenschenkel mit Kohlrabigemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Kurt Nowak am 17. Dezember 2014