

Haselnuss-Hähnchen-Keule

Für 2 Personen

2 Hähnchenkeulen	1 kleine Zwiebel	20 Haselnusskerne
30 g Weißbrot	2 EL Haselnussöl	Salz
1 Zweig Thymian	1 Eigelb	1 EL Butterschmalz
3 Möhren	1 Schalotte	1 EL Butter
50 ml Gemüsebrühe	Zucker	50 ml Sahne

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Von den Hähnchenkeulen den unteren Knochen vorsichtig auslösen, dabei die Haut möglichst unbeschädigt lassen. Die Zwiebel schälen, fein hacken. Haselnusskerne schälen und fein hacken. Das Brot fein reiben oder im Cutter mahlen. Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Haselnussöl anschwitzen, die gehackten Nüsse und das Brot zugeben, mit Salz und Thymian abschmecken und aus der Pfanne nehmen. Eigelb untermischen und die Masse in die Keulen füllen, mit einem Zahnstocher oder ähnlichem zustecken. In einer Pfanne (mit feuerfestem Griff) die gefüllten Keulen mit Butterschmalz von allen Seiten goldbraun anbraten, dann im Backofen bei 150 Grad (Umluft 130 Grad, Gas Stufe 2) noch ca. 20 Minuten weiter garen. Die Möhren schälen und in dünne Streifen schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Butter anschwitzen, Möhren zugeben und mit Gemüsebrühe dünsten bis sie weich sind, etwas Salz und Zucker zugeben, Sahne angießen und abschmecken. 1 EL Haselnussöl unterrühren und mit den gefüllten Keulen servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 15. Januar 2008