

Kotelett vom Freiland-Hähnchen mit Pilzen gefüllt

Für 2 Personen

Für das Hähnchen:

| | | |
|---------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Schweinenetz | 1 Hähnchen (à 1000 g) | 1 Schalotte |
| 2 Stiele Petersilie | $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch | 80 g Weißbrot (ohne Rinde) |
| 40 g Butter | Salz, weißer Pfeffer | 400 g Speisepilze, gemischt |
| 1 Ei | 2 EL Schlagsahne | Muskat |
| 1 EL Olivenöl | | |

Für die Sauerrahmsauce:

| | | |
|--------------------|---------------------|------------------------------|
| 2 Schalotten | 20 g Butter | 80 ml Weißwein |
| 50 ml Wermut | 200 ml Geflügelfond | 8 Korianderkörner, zerstoßen |
| 2 Thymianzweige | 1 Lorbeerblatt | Zitronensaft, Salz |
| Piment d'Espelette | 80 g Sauerrahm | |

Für das Hähnchen:

Das Schweinenetz in eine Schüssel mit reichlich kaltem Wasser geben und gut wässern. (evtl. das Wasser mehrmals austauschen). Hähnchen gründlich waschen und trockentupfen. Brustfleisch von den Knochen lösen. Keulen abschneiden. Oberschenkel und Unterschenkel trennen. Von den Unterschenkelknochen die Haut entfernen. Unterschenkel beiseite stellen. Die Oberschenkelknochen auslösen. (Evtl. vom Metzger vorbereiten lassen). Oberschenkelfleisch und Brustfleisch in einem Gefrierbeutel plattieren. Schalotte schälen und fein würfeln. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Weißbrot in 5 mm große Würfel schneiden. 10 g Butter erhitzen. Weißbrot darin goldbraun rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und abkühlen lassen. 100 g Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Schalotten in 10 g Butter anbraten. Pilze und Kräuter zufügen. Alles ca. 1 Minute schmoren. Ei und Sahne kräftig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 10 g Butter erhitzen und aus der Eimischung ein Rührei bereiten. Rührei, Pilzmischung und Brotwürfel gut mischen. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das gut gewaschene Schweinenetz ausbreiten und halbieren. Auf die Netzhälften jeweils eine Hähnchenbrust legen und mit etwas Pilzmasse bestreichen. Die Unterschenkelkeule darauf setzen, so dass diese an der Seite herausschaut (wie bei einem Kotelettknochen). Dann das ausgelöste Keulenfleisch darauf legen und fest mit dem Netz umwickeln. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die „Kotelettes“ von beiden Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten langsam schmoren.

Für die Sauerrahmsauce:

Schalotten schälen und fein würfeln. Schalotten in 10 g Butter andünsten. Mit Wein und Wermut ablöschen und auf ca. ein Drittel einkochen lassen. Geflügelfond, Koriander, Thymian und Lorbeer zugeben und alles erneut um die Hälfte einkochen. Mit Salz, Piment d'Espelette und Zitronensaft würzen. Alles durch ein Sieb passieren. Sauerrahm unterrühren. Butter mit einem Pürierstab untermixen und kurz aufschäumen lassen. In der Zwischenzeit übrige Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. In 10 g Butter braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenkotelettes aus dem Ofen nehmen, schräg aufschneiden und auf Tellern geben. Mit gebratenen Pilzen und Sauerrahmsauce anrichten. Dazu passt Feldsalat mit Honig-Vinaigrette.

Jörg Sackmann 18. Dezember 2012