

Roulade von der Hähnchen-Keule mit Zwiebel-Confit

Für 4 Personen

4 Bio-Hähnchenkeulen (à ca. 200 g)	150 g Blutwurst	1/2 Bund Majoran
4 EL Semmelbrösel	Salz	Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl	500 g Topinambur	3 rote Zwiebeln
1 EL Butterschmalz	2 EL Himbeeressig	1 Prise Zucker
100 ml Sahne	100 ml Milch	3 EL Butter

Hähnchenkeulen abspülen, trockentupfen und die Knochen auslösen. Dabei die Haut möglichst nicht beschädigen.

Blutwürste aus der Haut lösen. Majoran abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Die Hälfte der Majoranblättchen mit der Blutwurstmasse und 1-2 EL Semmelbröseln verrühren.

Die Keulen salzen und pfeffern. Die Keulen mit der Blutwurstmasse füllen und im oberen Teil mit Küchengran zusammenbinden und unten mit einer Rouladennadel fest stecken. (Oder in ein gut gewässertes Schweinenetz einschlagen.)

Backofen auf 125 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Gefüllte Hähnchen darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Pfanne in den Backofen geben. Gefüllte Keulen darin ca. 25 Minuten weitergaren.

In der Zwischenzeit für das Topinamburpüree Topinamburknollen schälen, putzen und in Salzwasser ganz weich kochen.

Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Dann mit Himbeeressig ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind und alles eine cremige Konsistenz hat.

Weich gekochte Topinambur abgießen, kurz abdämpfen lassen.

Sahne und Milch erhitzen. Topinambur durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit einem Drittel der Butter glatt rühren, anschließend Sahne und Milch einrühren. Mit Salz würzen.

Für die Brösel restliche Butter erhitzen, die Semmelbrösel einrühren und unter ständigem Rühren leicht braun werden lassen.

Die Hähnchenkeulen aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Mit Zwiebelconfit und Topinamburpüree anrichten, Brösel über das Püree löffeln und servieren.

Otto Koch am 09. März 2017