

„Stadt, Land, Lecker“ vom 20. Oktober 2018 Rezept von Roland Trappmaier



Roland Trappmaier präsentiert gleich zwei Wiener Geflügelrezepte: ein gefülltes Huhn, dessen Füllung nach österreichischer Tradition aus Semmel- bzw. Serviettenknödelteig besteht, der mit Pilzen aromatisiert wurde. Die Füllung nimmt die beim Braten austretenden Säfte auf und wird dadurch wunderbar aromatisch.

Außerdem bereitet er einen echten Wiener Klassiker zu, das Backhendl. Ein typischer Vertreter der feinen Wiener Küche: mit Semmelbröseln paniert und goldbraun ausgebacken, knusprig und saftig zugleich. Eigentlich wird das Backhendl quasi kanonisch mit Kartoffel-Vogerlsalat oder Petersilienkartoffeln serviert. Roland Trappmaier wählt Bärlauchkroketten als Beilage mit Zitronenschaum.

Ausgelöstes Original Wiener Backhendl mit Bärlauchkroketten und Zitronenschaum

Zutaten für das Backhendl:

1	Freilandhuhn
125 g	Joghurt (20 %)
2	Eier
	Mehl
	Semmelbrösel
	Majoran und Rosmarin, frisch
	Salz, Pfeffer, Koriander
	Butterschmalz

Zubereitung:

1. Zunächst muss das Huhn bzw. Hähnchen ausgelöst, also von sämtlichen Knochen befreit werden. Hierzu zunächst mit einem scharfen Messer zwischen den beiden Brüsten einen langen Schnitt machen. Dann unter die Brüste fahren und sie so von den Rippen lösen. Den Flügelknochen herausschneiden und die Brüste jeweils in drei Stücke schneiden. Um die beiden Schenkel zu lösen, zunächst jeweils im Hüftgelenk einschneiden, dann mit einem kräftigen Ruck das Gelenk quasi auskugeln. Die Keulen am Gelenk in Ober- und Unterkeule trennen.

2. Nun müssen noch die Knochen herausgeschnitten werden. Ob die Haut von den Fleischteilen abgezogen werden soll, ist Geschmackssache. Die Karkasse, Haut und Knochen müssen übrigens nicht entsorgt werden, das wäre zu schade: Mit einigen Gemüseschalen langsam einige Stunden ausgekocht, ergeben sie eine wunderbare Hühnersuppe, bzw. –brühe.

3. Das ausgelöste Hühnerfleisch nun mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Rosmarin und Majoran hacken und unter den Joghurt mischen. Nun den Joghurt über das Hühnerfleisch geben und mit den Händen einmassieren. Das Hühnerfleisch sollte nun einige Stunden im Kühlschrank marinieren. Noch besser ist es, das Fleisch über Nacht marinieren zu lassen, dann können die Enzyme im Joghurt richtig einwirken.
4. Nach dem Marinieren überschüssigen Joghurt abstreichen und die Fleischteile zuerst in Mehl, dann in Ei und schließlich in Semmelbröseln sorgfältig panieren.
5. In Butterschmalz frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und danach im Backofen bei milder Hitze (130°C) fertiggaren. Eventuell kurz vor dem Servieren nochmal nachfrittieren oder in Butter nachbraten.

Zutaten für die Bärlauchkroketten:

500 g	Kartoffeln
125 ml	Milch
100 g	Butter
75 g	Mehl
200 g	Bärlauch
2	Eier
45 g	Grieß
	Salz, Muskat
	Semmelbrösel
	Butterschmalz

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser sehr weich kochen. Danach stampfen oder durch eine Kartoffelpresse passieren.
2. Milch und Butter mit Salz und Muskat erhitzen, fast kochen lassen. Nun Mehl und Grieß einrühren. Es entsteht eine klebrige Masse, die sich vom Topfboden löst und dort einen Belag hinterlässt – man nennt das Brandteig. Den Brandteig etwas abkühlen lassen und zwei Eier einrühren.
3. Den Bärlauch mit etwas Öl pürieren und zu der Kartoffelmasse geben. Schließlich auch den Brandteig zur Masse geben und alle Zutaten innig miteinander verkneten. Circa eine Stunde kühl stellen.
4. Mit den Händen kleine Rollen aus dem Kartoffelteig formen. Diese erneut kühl stellen, das vereinfacht die Handhabung.
5. Diese Rollen erst in Mehl wälzen, dann in Ei tauchen, schließlich mit Semmelbröseln panieren und in Butterschmalz frittieren.

Zutaten für den Zitronenschaum:

1	unbehandelte Zitrone
50 ml	Gemüsefond
50 ml	Milch

Zubereitung:

1. Gemüsefond erhitzen und leicht einreduzieren lassen. Milch hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Bis kurz vor den Siedepunkt erwärmen. Schalenabrieb der Zitrone zugeben.
2. Kurz vor dem Servieren (der Schaum fällt schnell wieder zusammen) frischen Zitronensaft hinzugeben und aufschäumen.



Gefülltes Wiesenläufer-Huhn nach Wiener Art mit Semmel-Pilzfülle

Zutaten für das Huhn mit Semmel-Pilzfüllung:

1	Freilandhuhn
100 g	Semmelwürfel / Knödelbrot
100 g	Kräuterseitlinge
1	Zwiebel
75 ml	Milch
2	Eier
2 Zehen	Knoblauch
	Salz, Pfeffer, Muskat
	Petersilie, Majoran, Thymian (frisch)

Zubereitung:

1. Die Pilze säubern und, ebenso wie die Zwiebel, in feine Würfel schneiden. Zusammen scharf anbraten, zum Schluss fein gehackten Knoblauch zugeben sowie die Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat.
2. Knödelbrot bzw. gewürfeltes Weißbrot in eine Schüssel geben, die Pilzmasse hinzugeben und vermischen. Etwas abkühlen lassen und zwei Eier zugeben sowie circa 75 Milliliter Milch. Frische Kräuter kleinhacken und ebenfalls zugeben. Gut durchkneten und dabei darauf achten, dass die Masse weder zu feucht noch zu flüssig ist.
3. Vom Huhn zunächst beide Schenkel abtrennen (s.o.), sowie beide Flügel ab dem ersten Gelenk.
4. Die Schenkel im Ganzen großzügig mit Salz und Pfeffer würzen, Thymian, Rosmarin und Knoblauch im Ganzen zugeben und in einen vorgefetteten Bräter legen. Den Bräter oder die Form in einer Größe wählen, dass die Schenkel nah nebeneinander liegen. Bei leichter Hitze (160°C) im Backofen im eigenen Fett (das während des Backens austritt) langsam fertigbaren (confieren). Dieser Vorgang dauert circa anderthalb Stunden. Fertig sind die Keulen, wenn das Fleisch schön weich ist und sich die Knochen ohne Kraftaufwand, wie von selbst aus dem Fleisch lösen lassen.
5. Das Huhn auf die Brust legen und mit einem scharfen, dünnen Messer von unten an den Rippen entlang Richtung Brustbein fahren und im Ganzen von der Karkasse lösen. Beide Brüste sollen noch untereinander verbunden sein.
6. Es entsteht ein größeres Fleischstück. Mit der Hautseite nach unten legen und das Stück mit einem Fleischklopfer so plattieren, dass überall eine etwa gleichmäßige Höhe des Fleisches entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.

7. Die Knödelmasse grob rund in der Hand vorformen und in die Mitte der beiden Brüste aufbringen. Die Brüste aufrollen und mit einem Bratengarn in Form eines Rollbratens zusammenbinden und auf ein tiefes, vorgefettetes Blech oder einen Bräter legen, mit der Verschlussstelle nach unten.

8. Als Ansatz für die Geflügelsoße Flügel, Karkasse mit auf das Blech geben, nochmals großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Zweige Rosmarin und Thymian dazugeben.

9. Alles zusammen bei circa 180 Grad Celsius für ungefähr eine Stunde in den Backofen geben. Mittels eines Bratenthermometers die Garung überprüfen: Die Temperatur im Kern muss über 80 Grad Celsius liegen, dann ist der Braten fertig. Droht eine zu starke Bräunung einzutreten, Hitze auf 130 Grad Celsius reduzieren und schonend weitergaren. Hin und wieder etwas Wasser oder Geflügelbrühe in den Bräter gießen oder die Brust mit dem entstehenden Fond immer wieder übergießen. Ganz zum Schluss so viel Wasser oder Brühe angießen, dass eine für vier Personen ausreichende Saucenmenge entsteht.

10. Wenn die Brust fertiggegart ist, kurz zur Seite stellen und ruhen lassen. In dieser Zeit den entstandenen Bratenfond aus dem Bräter entnehmen und durch ein Sieb passieren.

11. Dieser Fond kann nach Geschmack nachgewürzt und mit Speisestärke etwas abgebunden werden. Man kann die Sauce aber auch in flüssiger Konsistenz, als Bratenfond reichen.

12. Die Brust aufschneiden, jeweils ein bis zwei Scheiben sowie einen halben Schenkel mit Sauce reichen. Dazu passt leicht gedünstetes Gemüse oder ein frischer Salat.

Bonusrezept: Schokohupf im Hemd

Eine typische Wiener Nachspeise ist der „Schokohupf im Hemd“. Es handelt sich um eine reichhaltige Zusammenstellung, die das barocke Genussverständnis der Donaumetropole widerspiegelt: Ein Schokoladenauflauf, bzw. klassischer Pudding, der nochmals mit Schokoladensauce überzogen wird. Und der Hupf bekommt noch ein weißes Hemd: eine großzügige Portion Obers, wie die Österreicher zu Schlagsahne sagen.

Zutaten:

200 g	Schokolade (64 %)
200 g	Butter
200 g	Zucker
10	Eier
200 g	geriebene, entrindete Weißbrot
200 g	Walnüsse, gerieben
250 g	Schlagobers (Sahne), zum Garnieren

Für die Schokoladensauce:

100 g	Schokolade
50 ml	Schlagsahne

Zubereitung:

1. Die Eier trennen. Eigelbe mit 100 Gramm Zucker aufschlagen. Eiklar getrennt ebenfalls mit 100 Gramm Zucker zu festem Schnee schlagen.
2. Schokolade im Wasserbad zusammen mit der Butter auflösen. Diese Masse zu den geschlagenen Eigelben geben und weiter schlagen. Mit gemahlenem Koriander und einer Prise Salz würzen.
3. Zu dieser Masse geriebene Walnüsse geben sowie entrindete, frisches Weißbrot, das in einer Küchenmaschine fein gemahlen wird.
4. Zuletzt Eischnee unterheben. Diese Masse nun in ausgebutterte und mit Zucker ausgestreute Förmchen geben (man kann auch kleine Kaffeetassen verwenden). Die Förmchen nur zur Hälfte befüllen, die Masse geht stark auf.
5. Diese Förmchen in ein tiefes Blech oder eine Auflaufform stellen und ein wenig Wasser einfüllen, ein Wasserbad. In den auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen (nur Ober/Unterhitze, keine Heißluft!) geben und für circa 15 Minuten backen.
6. In dieser Zeit eine einfache Schokoladensauce herstellen: Schokolade in heißer, flüssiger Sahne schmelzen.
7. Die Schokohupfe mit einem kleinen Messer aus den Förmchen nehmen, auf Teller stellen und mit warmer Schokosauce übergießen. Eine große Portion Schlagsahne komplettiert das Gericht.