



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

FEINHEIMISCH - Rezept des Monats Dezember

Kokländer Butterhuhn & Landpilze

[Brust @ Risotto | Keule @ Kartoffelstrudel]

von Gunnar Hesse, Küchenchef im Seeblick **** Genuss und Spa Resort Amrum



Vorbereitung:

Keule und Brust vom Butterhuhn filtieren und aus den Karkassen eine Brühe herstellen.

Öl, Thymian und Rosmarin in einen Topf geben und die Keulen darin bei 95 °C 3 Stunden garen.

Die Kartoffeln schälen und weich kochen und grob stampfen.

Nun die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in etwas von dem Öl anschwitzen, Risotto dazu und ebenfalls schwitzen, Nun mit Wein und Brühe nach und nach ablöschen und ca. 20 Minuten köcheln lassen bis der Reis bissfest ist.

Je 1-2 schöne Pilze jeder Sorte raus suchen und beiseite legen, die restlichen Pilze grob schneiden und anbraten.

Gebratene Pilze zur Hälfte ins Risotto und zur anderen Hälfte zu den Kartoffeln geben. Kartoffel-Pilzmasse nun mit frischer Blatt Petersilie vermengen und in dem Strudelteig einrollen.

Zubereitung:

Die Brust in Öl goldbraun anbraten und auf der Brust in den Ofen bei ca. 180°C geben nach 5 Minuten wenden und weitere 5 Minuten garen. Jetzt die Brust in Alu Folie einwickeln und an einem warmen Ort 50 °C ruhen lassen.

Jetzt den Strudel und eine mit Öl marinierte Kirschtomaten für 7 Minuten backen, in dieser Zeit das Pilzrisotto erwärmen.

Nun die ganzen Pilze anbraten.

Anrichten:

Mit einem Pinsel einen streifen Balsamikolack über den Teller ziehen, Käse und Butter zum Risotto geben, vom Herd nehmen und anrichten. Brust in Scheiben und Strudel als Turm schneiden. Beides auf dem Teller anrichten, die Pilze und Tomate auf dem Balsamikostreifen garnieren.

Zubereitungszeit: 4 Stunden

Zutaten:(für 4 Personen):

1 Kokländer Butterhuhn ca.2,3 kg

100 g Risotto Carnerolie

150 ml Geflügelbrühe (aus den Knochen)

50 ml Wein

100 ml Brühe

20 g Butter

40 g geriebener Husumer Käse

500 ml Rapsöl

Rosmarin / Thymian

16 braune Champignons

16 Kräutersaidlinge

16 Shi Take Pilze

1 Zwiebel

4 Kirschtomaten

6 festkochende Kartoffeln

4 Blatt Strudelteig

Frische Petersilie

Alter Balsamiko

Weinempfehlung:

2012

Weißburgunder & Chardonnay

Hoffgarten, Kabinett trocken,

Weingut Freiherr von Gleichenstein

Tipp!

Alternativ Ente oder Perlhuhn

– hier müssen nur andere

Garzeiten beachtet werden –