

Gefüllte Hähnchen-Schenkel mit Kartoffel-Sellerie-Püree

Für 2 Personen

2 kleine Hähnchenschenkel	2 große mehligk. Kartoffeln	100 g junge Möhren mit Grün
100 g weiße Spargelspitzen	100 g grüne Spargelspitzen	250 g Knollensellerie
1 Mango	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
1 Büffelmozzarella	2 EL Butter	20 g Ingwer
200 ml Geflügelfond	100 ml Schlagsahne	100 ml Milch
2 TL flüssiger Akazienhonig	2 EL Puderzucker	1 EL Butterschmalz
1 Muskatnuss	2 Salbeiblätter	1 Zweig glatte Petersilie
2 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL Gewürzmischung	1 EL Olivenöl
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hähnchenschenkel waschen, trocken tupfen, die Haut vorsichtig vom Oberschenkel lösen und beiseite legen. Das Fett sorgfältig entfernen, den Oberschenkel im Gelenk vom Unterschenkel trennen, den Unterschenkel entbeinen und Knochen für die Soße aufheben. Die Mozzarella abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und ebenfalls in Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls einen halben Teelöffel fein hacken. Je einen Mozzarella- und Mangostreifen sowie ein Salbeiblatt und die Gewürzmischung in die Schenkel einführen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Haut um den Schenkel zu einem Päckchen zusammenfallen. Das Päckchen am Hautende mit einem Stahlspießchen durchstechen, mit einer Fadenschlinge zubinden und mehlieren. Die Nussbutter oder das Butterschmalz und das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Päckchen kurz und kräftig anbraten und etwas abkühlen lassen. Den Knoblauch mit dem Honig, dem Ingwer und dem Paprikapulver in einer Schüssel vermengen. Nun die Päckchen mit dieser Mischung einpinseln und im Backofen etwa 15 Minuten backen, bis eine schöne karamellierte Kruste entstanden ist. Für die Soße die Schalotten abziehen und halbieren. Die Knochen mit der Geflügelschere klein brechen und zusammen mit den halbierten Schalotten im Bratensatz kräftig anrösten, mit Geflügelfond ablöschen, etwas einköcheln lassen und kurz vor dem Servieren durchs Sieb passieren und abschmecken. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Möhren putzen und etwas Grün stehen lassen. Den weißen Spargel von den holzigen Enden befreien und mit dem grünen Spargel schälen. Die Möhren und die Spargelspitzen auf gleiche Länge, etwa zehn Zentimeter, trimmen. Die Möhren und Spargelspitzen im Wasser bissfest dämpfen und anschließend mit Eiswasser abschrecken. Die Kartoffeln und den Sellerie schälen und beides in Würfel schneiden. Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Kartoffel- und Selleriewürfel darin weich garen. Einen Esslöffel Butter und etwa die Hälfte der Milch und die Sahne in einem weiteren Topf erhitzen, die Kartoffel- und Selleriewürfel mit der Kartoffelpresse hineindrücken und mit dem Schneebesen verrühren. Die restliche Milch hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Möhren und den Spargel schwenken und mit Salz würzen und mit dem Puderzucker karamellisieren. Die Petersilienblätter abzupfen. Die Hähnchenschenkel aus dem Backofen nehmen, den Faden entfernen und mit dem Kartoffel-Sellerie-Püree und dem Gemüse auf Tellern anrichten und mit der Soße und der Petersilie garnieren.

Friedrich Pieper am 12. Juli 2010