

Gefülltes Hähnchen im Speckmantel mit dreierlei Mais

Für zwei Personen

Für das gefüllte Hähnchen:

2 ausgel. Hühner-Oberkeulen	100 g dünn aufgeschn. Speck	100 g Appenzeller-Käse
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Polenta:

75 g Maispolenta	250 ml Gemüsefond	50 g Parmesan
2 EL Butter	2 EL Crème-fraîche	125 ml Sahne
1 Lorbeerblatt	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Grillmais:

2 vorgegarte Maiskolben	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
-------------------------	-------------	---------------

Für das Popcorn:

100 g Popcornmais	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl	Salz	

Für das gefüllte Hähnchen im Speckmantel:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Haut vom Fleisch entfernen. Klarsichtfolie über das Fleisch legen und platt klopfen. Klarsichtfolie entfernen. Fleisch salzen und pfeffern. Käse reiben und über das Fleisch geben. Speck darunter legen und das Ganze einrollen. In einer Pfanne mit Öl anbraten.

Anschließend für ca. 20 Minuten bei 100 Grad Umluft in den Backofen geben. Ggf. am Ende noch einmal scharf in der Pfanne anbraten.

Für die Polenta:

Polenta mit Gemüsefond und ca. 100 ml Sahne ansetzen. Lorbeerblatt hinzufügen; am Ende herausnehmen. Crème fraîche unterheben.

Parmesan reiben und ebenfalls unterheben. Am Ende den Rest der Sahne aufschlagen und unter die Polenta heben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Grillmais:

Mais der Länge nach vom Kolben herunterschneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Popcorn:

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Popcornmais mit Salz in die Pfanne geben. Den Deckel auf den Topf geben. Wenn die ersten Popcorn beginnen aufzupoppen, sollte man den Topf ab und zu kräftig schütteln, damit nichts anbrennt. Wenn man kein aufpoppen mehr hört, den Topf sofort von der Kochplatte nehmen, den Deckel abnehmen und die fertigen Popcorn in eine Schüssel geben. Thymian und Rosmarin fein hacken und über die Pommes streuen. Eventuell nochmals nachsalzen.

Daniela Huttegger am 05. September 2022