



# Festliche Leckerbissen



## Geschmorte Hähnchenschenkel mit Madeira-Schalotten

### Zutaten für 4 Personen:

- 20 kleine Schalotten • 400 ml Rotwein
- 200 ml Madeira • 80 g Zucker
- 1 EL Speisestärke • ½ Bund Thymian
- 30 ml Sonnenblumenöl • Salz
- Abrieb einer Zitrone
- 4 küchenfertige Hähnchenschenkel
- 600 g mehlig Kartoffeln
- 100 ml Milch • 150 ml Sahne
- 25 g Nussbutter • Salz und Pfeffer aus der Mühle • Frisch geriebene Muskatnuss
- 1 kleine Zwiebel • 350 g frischen Spinat
- 25 g Butter • 75 ml Geflügelbrühe

### Zubereitung:

1. Schalotten schälen und halbieren. Rot-

wein und Madeira mit dem Zucker auf ein Drittel einkochen, die Schalotten zufügen und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten kochen lassen. Dann den Sud mit der in wenig Wasser angerührten Speisestärke leicht binden und in einen flachen Bräter füllen.

2. Thymian fein hacken. Das Öl mit 1 TL Salz, Thymian und dem Zitronenabrieb verquirlen. Die Hähnchenschenkel am Gelenk halbieren und mit der Marinade großzügig bestreichen. Nun die Geflügelteile auf die Schalotten setzen und im vorgeheizten Backofen bei 160° C\* etwa 45 Minuten goldgelb braten.

3. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke in einen Dampfeinsatz geben. Den Deckel schließen und die Kartoffeln über dem kochenden Wasserbad 15 bis 20 Minuten weich dämpfen.

Die gegarten Kartoffeln durch eine Presse in eine Schüssel drücken. Milch, Sahne und Nussbutter in einen Topf geben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Milch-Sahne-Mischung zu den Kartoffeln geben und alles vermengen. Warm stellen.

4. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Butter in der Pfanne schmelzen, den Spinat dazu geben und mit Geflügelbrühe ablöschen. Den Spinat 3 bis 4 Minuten garen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

5. Das Kartoffelpüree mit dem Spinat und den Madeira-Schalotten anrichten. Die geschmorten Hähnchenschenkel darauf geben und servieren.

**Zubereitungszeit: 90 Min.**

## Hähnchenbrust auf Brezelknödel mit Sauerkraut und Morcheln

### Zutaten für 4 Personen:

- 2 kleine Schalotten • 1 Knoblauchzehe
- 200 g Laugenbrezel • 3 Stängel Petersilie
- 1 EL Butter • 30 ml Milch • 1 Eigelb, 1 Ei • Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 15 g getrocknete Morcheln
- 4 Hähnchenbrüste mit Haut
- 3 EL Butterschmalz • einige Zweige Thymian • 100 g grüne Weintrauben
- 50 g Butter • 250 g mildes Sauerkraut
- 100 ml Geflügelbrühe • 200 ml Sahne
- 2 EL Senf • 75 g kalte Butter

### Zubereitung:

1. Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Brezel in kleine Würfel schneiden. Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Butter zerlassen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Petersilie kurz mit anschwitzen. Die Milch angießen und aufkochen, dann alles über die Brezelwürfel gießen. Ei und Eigelb dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.

2. Reichlich Wasser zum Kochen bringen. Die Knödelmasse in Form einer Rolle auf



Frischhaltefolie verteilen, fest einrollen und an beiden Seiten gut verschließen.

3. Die Rolle nochmals fest in Alufolie einrollen und im siedend heißen Wasser etwa 30 Minuten garen.

4. Morcheln etwa 5 Minuten in warmem Wasser einweichen. Die Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Thymian und Morcheln dazu geben, im Ofen bei 120° C\* etwa 12 Minuten garen.

5. Weintrauben waschen, halbieren und in Butter anschwitzen. Sauerkraut dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 5 Minuten sanft köcheln lassen. Die Brühe

zusammen mit der Sahne aufkochen. Senf und Butter mit dem Stabmixer untermixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Die Knödelrolle aus dem Wasser heben, auswickeln und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Knödelscheiben darin von beiden Seiten etwa 3 Minuten goldbraun braten.

7. Hähnchenbrüste aufschneiden und abwechselnd mit Kraut und Knödelscheiben stapeln. Die Morcheln zusammen mit der aufgeschäumten Sauce darum platzieren.

**Zubereitungszeit: 90 Min.**

## Putenmedaillons in Speck mit Roter Bete und Schnittlauch-Kartoffelpüree

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Bd. Schnittlauch • 12 Radieschen • 600 g mehligkochende Kartoffeln • 100 ml Milch
- 150 ml Sahne • 50 g Butter • Salz und Pfeffer
- Frisch geriebene Muskatnuss • 8 Putenmedaillons, à 80 g • 12 Scheiben Frühstücksspeck
- 8 Thymianzweige • 25 g Butterschmalz
- 4 Rote Bete (vorgegart, im Vakuum)

- 2 Schalotten • 2 EL Sonnenblumenöl
- 2-3 EL Himbeeresig • 2 EL Walnussöl

### Zubereitung:

1. Schnittlauch in feine Röllchen, Radieschen in dünn Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden.

2. Kartoffelstücke weich dämpfen. Durch eine Presse in eine Schüssel drücken. Milch, Sahne und Butter aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mischung zu den Kartoffeln geben, vermischen. Warm stellen. Kurz vor dem Servieren Schnittlauch und Radieschen unterheben.

3. Putenmedaillons auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Jeweils mit Speck umwickeln, mit einem Thymianzweig spicken, mit Küchengarn festbinden. Butterschmalz erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf



## Extra-Tipp

**A**chten Sie beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die deutsche Herkunft, zu erkennen an den „D“s auf der Verpackung. Diese stehen für eine streng kontrollierte heimische Erzeugung nach hohen Standards für den Tier-, Umwelt- und Verbraucherschutz.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)



anbraten, anschließend den restl. Speck dazu geben. Im Ofen bei 120° C\* 15 Min. garen.

4. Rote Bete in Scheiben hobeln. Schalotten fein würfeln und andünsten. Mit Himbeeresig ablöschen, salzen und pfeffern. Vom Herd nehmen, Walnussöl unterschlagen und heiß über die Rote Bete geben.

5. Rote Bete, Schnittlauchpüree und Putenmedaillons mit krossem Speck servieren.

**Zubereitungszeit: 60 Min.**