

Geflügel Rezepte

Gefüllte Geflügelkeulen Mit drei Füllvarianten

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Fleisch, Geflügel, Gefüllt, Hauptspeise, Huhn, Leber

2 kleine Perlhühner

Küchengarn, Zahnstocher oder	Zum Verschließen: Schweinenetz , gewässert
Olivenöl	Zum Anbraten:
1 Becher Röstgemüse, grob gewürfelt	200 ml Geflügelfond
1 geh. TL Tomatenmark	1 Thymianzweig
	Crème double, evtl.
	Füllvariante 1:
2 Brötchen	Butter
etwas Milch	1 Scheib. roher Schinken, fein - gewürfelt
1 Apfel	100 g Geflügelleber, fein gehackt
1 Essl. Calvados	1 Ei
1 Schalotte, fein gehackt	Salz, Pfeffer
1 Essl. Petersilie, fein gehackt	Muskat
1 Thymianzweig	
	Füllvariante 2:
Geflügelfarce	- eingeweicht
150 g Toastbrot	1 Essl. Estragon, fein geschnitten
250 g Hähnchenbrustfilet	Salz, weisser Pfeffer
250 g Sahne, eiskalt	Muskat
2 Essl. Morcheln oder Steinpilze,	Butter
	Füllvariante 3:
Trockenfrüchte-Farce	1 Becher Apfelwürfel
1/2 Becher getrocknete Aprikosen	1 Msp. Zimt
1/2 Becher getrocknete Pflaumen	1 Msp. Muskat
etwas Weisswein	1 geh. TL brauner Zucker
etwas Wasser	1 Msp. Kardamon

Die Keulen vom Perlhuhn zusammen mit je 1 Brusthälfte ablösen. Den Oberschenkelknochen herauslösen.

Füllvariante 1: Die Brötchen grob zerteilen, mit wenig Milch einweichen, dann fein zerpfeifen. Den Apfel schälen, entkernen und fein würfeln. Mit dem Calvados vermengen. Die Schalotte zusammen mit Petersilie und Blättchen von einem Thymianzweig in Butter anschwitzen. Schinken zugeben, abkühlen lassen und zusammen mit Geflügelleber, Brot und Apfel sowie dem Ei vermengen. Abschmecken.

Diese Füllung in die Keulen geben, die Brust darüber klappen und dann mit Küchengarn, Zahnstochern oder gewässertem Schweinenetz verschließen. Salzen und pfeffern.

Die gefüllten Keulen rundherum in Olivenöl anbraten. Herausnehmen und das Röstgemüse anbraten. Tomatenmark kurz mitrösten und mit Fond aufgießen. Thymianzweig zugeben. Keulen einlegen und im Backofen bei 175 Grad ca. 30-40 Minuten garen. Anschließend die Sauce durchsieben, einkochen und evtl. mit Creme double verfeinern.

Füllvariante 2: Geflügelfarce: Das Toastbrot würfeln und in Butter bräunen. Abkühlen lassen. Die Hähnchenbrust würfeln und mit der Sahne pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dann Pilze,

Toast und Estragon unterheben.

Füllvariante 3: Trockenfrüchte Farce: Die Trockenfrüchte würfeln und in einer Mischung aus Weißwein und Wasser weich kochen. Im offenen Topf solange köcheln, bis alle Flüssigkeit verdampft. Dann abkühlen und mit den restlichen Zutaten vermengen.