

Landhuhn mit Bockshornkleesoße und Seleriepüree



Zutaten für 4 Personen

Landhuhn

- 4 Poulardenbrüste (insgesamt ca. 750–800 g)
- 4–8 Scheiben Speck (je nach Größe der Brüste)
- 4 Zweige glatte Petersilie (Blätter abgezupft)
- Salz und Pfeffer

Bockshornkleesoße

- Bratensatz der angebratenen Poulardenbrüste
- 400g Hähnchenknochen (z. B. Karkassen oder Flügel)
- 250 ml Geflügelbrühe
- ca. 500 ml Wasser (nach Bedarf)
- 50g Petersilienwurzel
- 80g Knollensellerie und Karotten
- 160g Zwiebeln
- 200g Tomaten
- 100 ml weißer Portwein
- 10 g Bockshornkleesaat
- 1 Knoblauchzehe
- 20g frischer Ingwer
- 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 2 Pimentkörner, 2 Zweige Thymian und Salz
- Speisestärke oder kalte Butter zum Binden

Zubereitung

Landhuhn

Speck kurz anfrieren, damit er sich leichter verarbeiten lässt. Haut der Poulardenbrüste vorsichtig vom Fleisch lösen, dabei an einer Seite befestigt lassen. Je 1 Scheibe angefrorenen Speck unter die Haut schieben. Brust mit Salz und Pfeffer würzen und mit weiteren Speckscheiben umwickeln. Petersilienblätter zwischen Haut und Fleisch legen. Die Brüste auf der Hautseite goldbraun anbraten, dann wenden und kurz die andere Seite anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Bockshornkleesoße

Im Bratensatz die Bockshornkleesoße zubereiten. Die zerkleinerten Hähnchenknochen zusammen mit dem Bratensatz der Brüste kräftig anrösten, bis eine schöne dunkle Farbe entsteht. Gemüse grob würfeln und zu den Knochen geben. Mitrösten, bis die Zwiebeln leicht gebräunt sind. Bockshornkleesaat zugeben und kurz mitrösten. Tomaten würfeln und ebenfalls mitrösten, bis sie leicht karamellisieren. Knoblauch, Ingwer und die Gewürze/Kräuter zugeben, kurz anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Geflügelbrühe und Wasser auffüllen, sodass die Knochen knapp bedeckt sind.

Bei kleiner Hitze ca. 1,5 Stunden leise köcheln lassen (nicht sprudelnd). Alles durch ein feines Sieb passieren, Knochen und Gemüse entsorgen. Falls die Sauce zu dünn ist: auf ca. 500 ml einkochen. Falls sie zu dick ist: mit etwas Wasser auffüllen. Mit Salz abschmecken. Nach Wunsch leicht mit Speisestärke abbinden oder mit kalter Butter montieren.

Sobald die Soße fertig ist, die Brüste hineinlegen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 25–30 Minuten garziehen lassen. Zum Schluss 10 Minuten bei 250 °C Oberhitze oder Grillfunktion knusprig überbacken.

Landhuhn mit Bockshornkleesoße und Seleriepüree



Zutaten für 4 Personen

Selleriepüree

- 100g Butter
- 800g Sellerie
- 150g Karotten
- 100g Kartoffeln
- 10g feingeriebener Ingwer
- 1cm Zimtstange
- 2 TL Leindotteröl
- wenig Kurkuma, Zucker und Salz

Gemüse-Päckchen

- 18 Karottenstäbe
- 18 Sellerie- oder Kohlrabistäbe
- 4 Stück Schnittlauch (lange Halme)
- 50g Butter
- etwas Salz und Zucker

Zubereitung

Selleriepüree

Währenddessen das Gemüse schälen und in walnussgroße Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, das Gemüse darin anschwitzen. Mit Salz und etwas Zucker würzen. Ingwer und Zimtstange zugeben. Deckel auflegen und das Gemüse bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten weich schmoren lassen. Zimtstange D entfernen. Alles fein pürieren (Stabmixer oder Mixer) und mit Kurkuma, Salz und ggf. noch etwas Zucker abschmecken. Poulardenbrüste in Tranchen schneiden, mit der Soße und dem Steckrübenpüree anrichten.

Tipp: Das Leindotteröl sollte erst ganz zum Schluss untergerührt werden, da es hitzeempfindlich ist. Zimtstange wirklich vor dem Pürieren entfernen – sonst wird das Püree bitter.

Gemüse-Päckchen

Zur selben Zeit die Karotten- und Selleriestäbe gleichmäßig zuschneiden (etwa 6-7 cm lang). In einem Topf die Butter schmelzen, das Gemüse darin bei geringer Hitze anschwitzen. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Deckel auflegen und die Stäbe möglichst in der eigenen Flüssigkeit bissfest garen. Inzwischen Schnittlauchhalme in kochendem Wasser kurz blanchieren, sofort in Eiswasser abschrecken. Jeweils ein kleines Bündel aus Karotten- und Selleriestäben formen und mit dem blanchierten Schnittlauch „verschnüren“.

Poulardenbrüste in Tranchen schneiden. Mit der Soße und dem Steckrübenpüree sowie den Gemüse-Päckchen auf den Tellern anrichten. Wir wünschen guten Appetit!