



boss

röthlisberger bargaen

geflügel- und kaninchenspezialitäten

Scheibe vom gefüllten Perlhuhn-Schenkel auf Kartoffelstock

Für 4 Personen

4 Perlhuhn-Keulen
200 g Geflügelbrät
1 Schalotte(n)
12 Wachtelei(er)
1200 g Kartoffel(n)
Milch
2 EL Butter
1 Bund Schnittlauch, in Röllchen
24 Kirschtomate(n)
Olivenöl
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Knoblauchzehe(n), angedrückt
Salz und Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Statt der Perlhuhnschenkel können natürlich auch Pouletschenkel verwendet werden. Diese sind zwar billiger, aber nicht so lecker.

Zunächst die Oberschenkelknochen auslösen. Dazu verwendet man am besten ein Spickmesser, (oder lässt es bei uns machen), aber auch ein stabiles Küchenmesser tut seine Dienste. Das Fleisch um den Knochen einschneiden und abschaben, dann den Knochen im Gelenk durchtrennen und entsorgen.

Schalotte in klitzekleine Würfel schneiden und mit dem Geflügelbrät vermischen. Die Masse auf die Oberschenkel verteilen und sie mit Hilfe der Haut, so weit wie möglich, zusammen klappen. Anschliessend stramm wie einen Bonbon in Alufolie einwickeln und sie in leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten köcheln lassen. Wasser abgiessen, Keulen abkühlen lassen, auspacken und mit Küchenkrepp trocken tupfen.

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Keulen bei mittlerer Hitze rundherum braun braten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Oberschenkel in ca. 1 cm dicke Scheiben aufschneiden. Die Unterschenkel beiseite legen und für einen späteren Snack aufheben.

boss-röthlisberger bargaen gmbh

brügglimattweg 4, 3282 bargaen

telefon 032 392 40 57, fax 032 392 58 57, mobile 079 213 15 84

info@boss-roethlisberger.ch, www.boss-roethlisberger.ch