

Pochierte Wildhendlbrust

Ein Rezept von Harald Pollak, Pollak's Wirtshaus - Der Retzbacherhof.



Infos

Herbstgericht

 Mittel

Merkmale

- Geflügel / Pute

Zubereitung

Hendlbrust

- Die Hendlbrüste salzen.
- Die Milch mit der Gemüsesuppe den Zitronenzesten und den Lorbeerblättern aufkochen.
- Den Gemüsefond mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Hendlbrüste einlegen und bei ca. 65° C 35 Minuten ziehen lassen.

Zutaten

Hendlbrust

- 4 Wildhendlbrüste á ca. 180 g
- 1 l Milch
- 1/2 l Gemüsesuppe
- Salz
- Zitronenzeste
- 2 Lorbeerblätter

Rotkraut

- Das gehobelte Kraut mit Essig, Rapsöl und Salz kräftig durchkneten und marinieren lassen.
- Die Kaffeebohnen in ein kleines Sackerl geben und mit dem Fleischklopfer grob zerklopfen.
- Unter das Kraut mischen und ziehen lassen.
- Das gehackte Petersiliengrün untermengen.

Ofenkürbis

- Kürbis halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden.
- Mit Rapsöl, Butter und Salz vermengen und auf ein Backblech legen.
- Im vorgeheizten Rohr bei ca. 170° C für 30 Minuten schmoren bis die Kürbisstücke bissfest sind.

Germteig

- Alle Zutaten in einem Rührkessel verkneten und abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
- Aus dem Teig kleine Germknödel formen und über Dampf 20 Minuten dämpfen.

Nussbutter

- Die Butter in einer Kasserolle zum Schmelzen bringen und für ca. 10 Minuten köcheln, bis sich die Butter braun färbt.
- Salzen und die Germknödel damit reichlich beträufeln.

Anrichten

- Das Kraut leicht ausdrücken und auf der Tellermitte anrichten, den geschmorten Kürbis darauf platzieren.
- Die Hendlbrust aus dem Fond nehmen. Auf einem Küchenpapier abtupfen und vierteln. Auf dem Kürbis anrichten und mit Nussbutter beträufeln.
- Germknödel am Teller oder separat anrichten.

Rotkraut

- ½ Kopf Rotkraut fein gehobelt
- 10 Kaffeebohnen
- Rapsöl
- Honigessig
- 2 EL grob gehacktes Petersiliengrün

Ofenkürbis

- 1 mittelgroßer Hokkaidokürbis
- 3 EL Rapsöl
- 3 EL Butter
- Salz

Germknödel

- 250 g glattes Mehl
- 10 g frische Germ
- 3 g Salz
- 100 ml warmes Wasser
- 25 ml Milch
- 10 g Zucker
- 10 ml Öl

Nussbutter

- 200 g Butter

Zutaten für 4 Portionen

Profi-Tipp

Weinempfehlung von Harald Pollak:

Harald Pollak empfiehlt zur pochierten Wildhendlbrust einen gehaltvollen Weinviertel DAC Reserve.