Setzer
www.landmetzgerei.de

Carpaccio vom Hähnchen mit Petersilienwurzelpüree und Rosenkohl

Zutaten für vier Personen:

4 kleine Hähnchenbrüste mit Haut
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 EL Butterschmalz
2-3 Zweige Thymian
300 g mehlig kochende Kartoffeln
300 g Petersilienwurzel
150 ml Milch
50 g Butter
150 ml Sahne
frisch geriebene Muskatnuss
Abrieb einer Zitrone
50 g Speck
350 g frischer Rosenkohl
1 EL heller Balsamico
75 ml Geflügelbrühe
einige Blätter frische Petersilie

Zubereitung:

Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten. Thymian hinzufügen und die Hähnchenbrüste im Backofen bei 75° C etwa 25 bis 30 Minuten zu Ende garen.
Kartoffeln waschen, schälen, in grobe Stücke schneiden und in einen Dampfeinsatz geben. Den Deckel schließen und die Kartoffeln über dem kochenden Wasserbad in 15 bis 20 Minuten weich dämpfen. Petersilienwurzel schälen, grob würfeln und in der Milch etwa 20 Minuten weich garen. Dann fein pürieren.
Die Kartoffeln zweimal durch die Presse drücken. Petersilienwurzelpüree und die restliche Butter unterrühren. 100 ml Sahne aufkochen, mit Salz, frisch geriebener Muskatnuss und Zitronenabrieb würzen, unter das Püree rühren. 50 g Sahne halb steif schlagen und kurz vor dem Servieren unterheben.
Den Speck in Streifen schneiden. Die Rosenkohlblätter vom Strunk zupfen, waschen und trocken schleudern. Den Speck in der Pfanne ohne Öl auslassen und knusprig braten, die Rosenkohlblätter dazu geben, mit Essig und Geflügelbrühe ablöschen. Rosenkohlblätter drei bis vier Minuten garen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.
Das Püree auf einem Teller vestreichen. Die Hähnchenbrüste dünn aufschneiden und darauf geben, Rosenkohlblätter darüber verteilen, mit einigen Blättern Petersilie bestreuen und servieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Entenbrust mit Orangen-Aprikosensalat

Zutaten für 10 Personen:

Für den Salat:
1 Staude Chicoree
einige Blätter Lollo rosso Salat
1 kl Kopf Radicciosalat
2 orangen
5 Aprikosen
20 Scheiben gegrillte Entenbrust

Für das Dressing:
6 EL Weißweinessig
6 EL Walnussöl
etwas Senf
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

Alle geputzten Salate in mundgerechte Stücke zupfen. Orangen so dick schälen, dass die weiße Haut mit enfernt wird. Dann die Orangenfilets herausschneiden und etwas Orangensaft auffangen. Die Aprikosen in feine Spalten teilen. Für das Dressing den Essig mit ÖL, etwas Orangensaft und Senf aufmixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Salat, Orangenfilets, Aprikosenspalten und Entenbrustscheiben kurz vor dem Servieren darüber gießen.

VARIANTE:
Anstelle der Entenbrustfilets kann Schweine- oder Putenfilet verwendet werden. Mit Rehfilet wird aus diesem Rezept eine ausgefallene Delikatesse.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Entenbrustfilet mit Pfeffer-Nougat Sauce und gebratener Ananas

Zutaten für vier Personen:

2 Entenbrustfilets
Salz
Pfeffer
1 EL Keimöl (z. B. von Mazola)
1/2 Ananas
2 Beutel Knorr Feinschmecker
3 Pfeffer Sauce
3 - 4 TL Nuss-Nougat-Creme süß

Zubereitung:

Entenbrustfilets salzen und pfeffern. In einer Pfanne im heißen Keimöl bei starker Hitze mit der Hautseite nach unten knusprig anbraten. Wenden, kurz anbraten und in eine Auflaufform legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 175 °C) in ca. 15 Minuten fertig braten. Herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.
Inzwischen Ananas schälen, der Länge nach halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden. Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Oder Ananasscheiben aus der Dose abtropfen lassen und vierteln. Ananas in der Pfanne im restlichen Bratfett braten, bis die Scheiben etwas Farbe nehmen.
Inhalt beider Beutel „3 Pfeffer Sauce" in 1/2 1 (500 ml) kaltes Wasser einrühren. Unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 1 Minute kochen. Mit Nuss-Nougat-Creme abschmecken.
Entenbrust in Scheiben schneiden. Abwechselnd mit Ananasscheiben auf Tellern anrichten Sauce dazu reichen.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Geflügel-Sandwich

Zutaten für vier Personen:

3 Blätter Kopfsalat
300 g Hähnchenbrustfilet
Salz
Pfeffer
2 EL 01
1001; Butter
6 Scheiben Roggentoast

Außerdem:
1/2 TL Curry

Zubereitung:

Die Salatblätter waschen, grob zerpflücken und trocken tupfen. Hälinchenbrustfilet in dünne Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. In Öl portionsweise braun braten. Butter mit Curry verrühren. Das urigetoastete Brot entrinden, diagonal durchschneiden und mit der Currybutter bestreichen. Mit Salatblättern und Hähnchenbrustscheiben belegen.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Gefüllte Putenröllchen

Zutaten für vier Personen:

- Frischkäse
- gekochter Schinken
- Preiselbeeren
- Zutaten für Currymarinade

Zubereitung:

Putenröllchen zubereiten.
Frischkäse, gekochten Schinken, Preiselbeeren klein schneiden und in Schüssel zusammenrühren und mit der Currymarinade anwürzen.
Anschließend Röllchen füllen.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Grüne Bandnudeln mit Hühnerbrust

Zutaten für vier Personen:

350 g Hühnerbrustfilet,
300 g Champignons,
1 Bund Frühlingszwiebeln,
1 Bund Zitronenmelisse,
400 g Grüne Bandnudeln,
4 EL Rapsöl,
200 ml Hühnerbrühe,
200 ml Sahne,
1 Döschen Safranfaden,
1 TL abgeriebene Limonenschale,
1 TL Limonensaft,
Pfeffer,
Salz

Zubereitung:

Hühnerbrust in Stücke schneiden. Champignons putzen und in Viertel schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe, Zitronenmelisse in Streifen schneiden (einige Blätter zum Dekorieren lassen). Grüne Bandnudeln in Salzwasser ca. 10-12 Min. bissfest kochen. 2 EL Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerbrust leicht anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen. Restliches 01 in die Pfanne geben. Frühlingszwiebeln und Champignons darin dünsten. Mit Hühnerbrühe ablöschen. Sahne, Safranfäden, abgeriebene Limonenschale und den Limonensaft dazugeben und alles leicht erhitzen (nicht kochen). Mit Pfeffer und Salz würzen. Hühnerbrust und Melissenstreifen untermischen und erwärmen. Grüne Bandnudeln in einem Sieb abtropfen lassen. Auf Teller verteilen. Hühnerbrust und Sauce darauf anrichten, mit Zitronenmelisseblättchen dekorieren und servieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Hackbällchen Provence

Zutaten für vier Personen:

400 g Puten-Fleischbällchen
2 Auberginen
200 g Basmati-Reis
50 g rote Zwiebeln
100 g Cherrytomaten
2 gelbe Paprikaschoten
150 g Schafskäse
50 g Emmentaler Käse
2 EL Tomatenmark
4 EL Olivenöl
1 EL Bratöl
einige Zweige Thymian

Zubereitung:

Den Basmati-Reis in Salzwasser kochen und dann abgießen. Die Auberginen waschen, halbieren und das Fruchtfleisch herausschneiden und klein hacken.

Jetzt die Auberginen in Salzwasser kurz blanchieren. Die Paprika, die Tomaten und die Zwiebeln waschen und putzen, dann in Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen.

Den Thymian zupfen und zu dem Gemüse geben. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Tomatenmark würzen. Den Emmentaler Käse grob raspeln und ebenfalls zu dem Gemüse geben. Alles kurz erhitzen. Die Gemüsefüllung mit dem Reis mischen und in die Auberginenhälften geben. Mit dem klein geschnittenen Schafskäse bestreuen.

Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Auberginen in einer feuerfesten Form bei 190° ca. 25 Minuten garen, dabei gelegentlich die Oberfläche mit Öl bepinseln.

Die Putenfleischbällchen in Bratöl fertig braten.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Hähnchen-Brokkoli-Auflauf

Zutaten für vier Personen:

250 g Kartoffeln
Tomaten
Käse
Brötchen
Rucola
Kräutersalatöl

Außerdem:
Holzspieße

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser 15 bis 20 Minuten garen. Käse fein reiben. Die Kartoffeln durch ein Sieb schütten, in einer Schüssel zusammen mit dem Greyerzer zerstampfen. Eier und Schmant dazu geben, verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Brokkoli in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. Den Ofen auf 190° C vorheizen.
Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Serranoschinken einzeln auslegen, Hähnchenbrust darauf geben und einrollen. Das Fleisch und den Brokkoli zusammen in die Form geben und mit der Kartoffel-Schmant-Mischung auffüllen. Thymian abbrausen, die Blätt chen von den Stielen zupfen und über den Auflauf streuen. Etwa 20 bis 25 Minuten im Backofen goldbraun backen und servieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Hähnchen-Gyros mit Paprikaquark

Zutaten für vier Personen:

250 g Magerquark
300 g Vollmilch-Joghurt
1 / 2 Bund Frühlingszwiebeln
1 kleine rote Paprikaschote
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1/4 TL Ajvar
800 g Hähnchenfilet
3 TL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
1,5 bis 2 TL Gyros-Gewürzsalz
2 mittelgroße Zwiebeln
1/2 Bund Petersilie, in Streifen

Zubereitung:

Quark und Joghurt verrühren. Paprika würfeln und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Beides unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und der Paprikacreme (Ajvar) abschmecken.
Fleisch waschen, trocknen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen und mit einer Knoblauchpresse zerkleinern. Das Fleisch mit Öl, Gyros-Gewürz und Knoblauch mischen und circa eine Stunde ziehen lassen.
Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Fleisch in einer beschichteten Pfanne ohne zusätzliches Fett unter Wenden vier bis fünf Minuten kräftig braten. Zwiebeln kurz mitbraten und die Petersilie dazugeben.
Mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Hähnchenbrust

Zutaten für vier Personen:

4 Hähnchenbrustfilets, küchenfertig, a 150 g
Salz und Pfeffer, aus der Mühle
Olivenöl
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 EL schwarze, entsteinte Oliven
1 TL frisch gehackter Thymian
1 TL frisch gehackter Rosmarin
1 TL frisch gehacktes Basilikum
1 / 2 TL Zitronenabrieb
1 EL gehackte Pinienkerne
2 bis 3 EL frisch geriebener Parmesan
600 g rote Pflaumen

außerdem:
2 EL Butter
2 EL brauner Zucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 220° C Ober-und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in einer heißen Pfanne mit
2 EL Öl rundherum kurz goldbraun anbraten. Herausnehmen und auf ein geöltes Backblech legen.
Für die Kruste die Schalotte und den Knoblauch abziehen und mit den Oliven hacken. Mit den Kräutern, Zitroneabrieb, den Pinienkernen, dem Parmesan und 2 EL Olivenöl mischen. Auf den Hähnchenbrüsten verteilen und im vorgeheizten Ofen goldbraun gratinieren lassen.
.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Hähnchengeschnetzeltes
alla Carbonara mit Gnocchi und Salbei

Zutaten für vier Personen:

250 g Hähnchenbrust
250 g Gnocchi
75 g Parmesan
1/2 Bund Salbei
100 ml Geflügelbrühe
100 ml Sahne
4 Eigelbe
Abrieb von 2 Zitronen
Salz
Pfeffer aus der Mühle
100 g durchwachsenen Speck
200 g braune Champions
3 EL Olivenöl

Zubereitung:

Gnocchi nach Packungsangabe bissfest garen. Parmesan fein reiben. Salbei abbrausen, die Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken.

Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Den Speck in dünne Streifen schneiden. Die Champignons mit einem feuchten Tuch putzen und in Scheiben schneiden.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Hähnchenbruststreifen darin von allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen. Den Speck in die Pfanne geben, kross braten. Die Pilze dazugeben und etwa drei Minuten mitbraten lassen.

Nun alle Zutaten zusammen in die Pfanne geben und mit der Eier-Sahne vermengen. Kurz stocken lassen, anrichten und servieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Hähnchenkeulen auf Sellerie-Möhren-Gemüse

Zutaten für vier Personen:

3 Zwiebeln
1 Schalotte
4 Möhren
10 g schwarzer Trüffel
2 Zehen Knoblauch
50 g Butter
4 Stangen Sellerie
250 g mildes Sauerkraut
1 / 2 Bund Majoran
1 EL Creme Fraiche
400 ml Geflügelfond
Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 ausgelöste Hähnchenkeulen
1 EL Butterschmalz

außerdem:
Bratenschnur

Zubereitung:

Zwiebeln und Möhren schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Knoblauch mit dem Messerrücken andrücken. Sellerie putzen, waschen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse mit Majoran in einen Bräter geben und mit dem Geflügelfond auffüllen. Schalotten schälen und fein würfeln. Trüffel in feine Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Schalottenwürfel und Trüffel kurz darin anschwitzen. Sauerkraut und Creme Fraiche hinzugeben, einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenkeulen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kelen mit der Fleischseite nach oben auslegen und mit dem Sauerkraut belegen. Nun aufrollen und mit Bratenschnur fixieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und auf das Gemüse im Bräter setzen.
Bei 175°C im Backofen etwa
45 Minuten goldbraun backen

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Hähnchenstreifen in Senfsauce

Zutaten für vier Personen:

800 g Hähnchenbrustfilet
30 g Butter
30 g Speck, in Würfeln
1 Zwiebel
4 EL körniger Dijon-Senf
200 ml Weißwein
200 ml Gemüsebrühe
80 g Creme fraiche
4 EL Balsamicocreme

außerdem:
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Paprikapulver

Zubereitung:

Das Fleisch waschen, trocknen und in Streifen schneiden Zwiebeln schälen, würfeln und mit dem Speck in der Butter andünsten. Das Fleisch dazu geben und den Senf unterrühren. Alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
Den Wein und die Brühe unterrühren und alles circa sieben Minuten ziehen lasse Dann die Creme fraiche und die Balsamicoereme dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken
Dazu passen Paprika-Reis und Feldsalat.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Mie Nudeln mit Hähnchen und Pilzen

Zutaten für vier Personen:

300 g Pilze (Champignons, Austernpilze)
300 g Hähnchenbrust
3 EL Bambussprossen
50 g Erbsen, TK
1 Paprika, rot
1 Karotte
1 bis 2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer, kirschgroß
1 Ei
2 TL Currypaste, rot
1 TL Calypso-Tropical-Curry
4 EL Sesamöl
3 TL Sojasauce
1 bis 2 EL Fischsauce
Salz
Pfeffer
Chili
Gemüsebrühe nach Geschmack
250 g Mie-Nudeln

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust wschen, abtrocknen und in Streifen schneiden. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Chili, 1 TL Currypaste, 2 TL Sojasauce, Currypulver, gehacktem Ingwer, zerdrücktem Knoblauch und der Fischsauce circa eine Stunde marinieren.
Die Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel(n) schälen und in Streifen schneiden, die Paprika und Karotte in Rauten schneiden.
Eine große Pfanne mit 2 EL Öl erhitzen und zuerst die Hähnchenscheiben anbraten, dann Zwiebeln und Karotten dazugeben. Zwei Minuten weiterbraten. Als Nächstes die Paprika, Erbsen und Pilze dazu geben, fünf Minuten braten und abschmecken. Zuletzt die Bambusstreifen hinein geben. Die fertige Pfanne zur Seite stellen.
In einer weiteren großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die gegarten Mie-Nudeln anbraten. Nach zwei Minuten die fertige Pilzpfanne und das verquirlte Ei dazugeben und vermischen. Dazu passt ein Gurkensalat.

Tipp: Für die vegetarische Variante einfach das Fleisch und die Fischsauce weglassen, dafür etwas mehr Pilze nehmen.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Nudel-Hähnchen-Muffins

Zutaten für vier Personen:

250 g Tagliatelle
200 g Hähnchenbrust
1 kleine Zwiebel
2 kleine Möhren
4 Zweige Thymian
20 g Butterschmalz
50 g Semmelbrösel
8 Eier
100 g geriebener Bergkäse
300 ml Vollmilch
300 ml Sahne
Salz und Pfeffer aus der Mühle
75 g Tiefkühlerbsen

Zubereitung:

Nudeln nach Packungsangabe kochen. Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und klein würfeln. Möhren schälen, der Länge nach vierteln und ebenfalls klein würfeln.
Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stängeln zupfen Die Hälfte vom Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrust rund herum anbraten, dann herausnehmen. Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten, Möhren dazu geben und drei Minuten weiter dünsten. Nun die gekochten Nudeln mit Hähnchenbrust, Zwiebeln, Möhren, Thymian und Erbsen vermengen. Den Backofen auf 175° C vorheizen.
Die Mulden eines Muffin-Blechs mit dem restlichen Butterschmalz einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Nudelmischung in die Vertiefungen geben und gut andrücken.
In einem Messbecher die Eier verschlagen. Käse, Milch und Sahne dazu geben, verrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Eier-Sahne über den Nudeln verteilen und im Ofen etwa 25 bis 30 Minuten goldgelb backen.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Nussige Puten-Muffins

Zutaten für vier Personen:

175 g Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Backpulver
Paprikapulver edelsüß
Salz
Pfeffer
100 g Butter
4 Eier
500 g Putengulasch (aus der Keule)
1 Zwiebel
1 kleine rote Paprikaschote
1/2 Bund Oregano
2 EL Rapsöl
4 EL Maiskörner (aus der Dose)
1/8 1 Hühner-Bouillone

Zubereitung:

Zubereitung:
Für den Teig 150 g Mehl, Nüsse, Backpulver, 1 EL Paprikapulver, 1 TL Salz, Butter und zwei Eier zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen, in Folie einschlagen und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Fleisch haschen, trocken tupfen, und in kleinere Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Paprika putzen und in Rauten schneiden. Orega no waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Öl erhitzen, Putengulasch darin rundum anbraten, Zwiebel und Paprika zufügen und andünsten, Mais und Oregano unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Restliches Mehl über das Fleisch streuen und anschwitzen lassen, mit heißer Hühner-Bouillon ablöschen, abgedeckt zehn Minuten, anschließend fünf Minuten offen schmoren lassen.
Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und circa 10 cm große Kreise ausstechen. Teig-stücke in zwölf gefettete Muffinförnichen geben und fest drücken. Teigboden mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C zehn Minuten vorbacken. Übrige Eier unter das abgekühlte Putenragout rühren und in die Pasteten füllen circa 20 Minuten bei gleicher Temperatur zu Ende backen.

Stand: 30.05.2016

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Perlzwiebeln

Zutaten für vier Personen:

circa 40 Perlzwiebeln
Rohrzucker
Honig
Geflügelfond
heller Portwein
etwas Butter

Zubereitung:

Zuerst den Rohrzucker in einem Topf karamellisieren, dann Butter und Perlzwiebeln zugeben, alles kurz anschwitzen und mit Portwein und Fond ablöschen. Bei geringer Hitze die Flüssigkeit reduzieren und mit Zwiebeln, Honig und Salz abschmecken.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Puten-Paprika-Muffins

Zutaten für vier Personen:

250 g Putenbrustfilet
2 bis 3 EL Sojasoße
6 EI, Rapsöl
Pfeffer
je 1/2 kleine rote, grüne und gelbe Paprikaschote
2 Bund Petersilie
175 g mittelalter Gouda
100 g Weizen-Vollkornmehl
100 g Mehl (Type 405)
3 TL Backpulver
1 TL Salz
1 TL edelsüß Paprika
1 Ei
250 g saure Sahne
Fett für die Form

Zubereitung:

Putenfilet waschen, trocken tupfen, würfeln und mit Sojasoße vermischen, 30 Minuten marinieren lassen. 2 EL Öl erhitzen und die Fleischwürfel darin rundum braten, mit Pfeffer würzen. Paprika putzen und klein scheiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Käse fein reiben. Beide Mehlsorten mit Backpulver, Salz, 1 / 2 TL Pfeffer, Paprikapulver, Putenwürfeln, Paprikastückchen und 125 g Käse in einer Schüssel mischen, Das Ei in einer zweiten Schüssel verquirlen. Restliches Öl und saure Salme unterrühren, Mehlmischung zufügen und nur kurz Verrühren.
Teig in die zwölf Mulden eines gefetteten Muffinblechs verteilen, mit restlichem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° C 30 bis 35 Minuten backen. Fünf bis zehn Minuten in (teil Förllichen ruhen lassen, dann Herauslösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Thai-Hähnchenspieße
mit raffinierter Erdnusssauce

Zutaten für vier Personen:

2 Hähnchenbrüste
20 g Ingwer
10 g zerstoßene Korianderkörner
1 rote Chilischote
2 EL Sesamöl
4 EL Olivenöl
Abrieb und Saft einer Limette
2 EL Ahornsirup
150 g ungesalzene Erdnüsse
1 EL Chilipaste
120 ml Kokosmilch
2 EL Erdnussöl
2 EL helle Sojasauce
1 EL Zucker
5 Grapefruits
75 g Zucker
1 Zimtstange
2 Sternanis
1 EL Speisestärke
1 Blumenkohl

Zubereitung:

Beide Ölsorten mit Limonenabrieb, -saft und Ahornsirup verquirlen. Fein gewürfelten Ingwer, Koriander und Chilischeibchen unterrühren. Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden, mit der Marinade bestreichen und im Kühlschrank mindestens zwei Stunden marinieren. Für die Sauce zerkleinerte Erdnüsse, Chilipaste, Kokosmilch, Erdnussöl und 3 EL Wasser unter Rühren erwärmen, aber nicht kochen. Mit Limettensaft, Sojasauce, Zucker und Salz abschmecken. Filets von 2 Grapefruits in einer flachen Form verteilen. Aus 3 Grapefruits 200 ml Saft pressen. Zucker karamellisieren, mit dem Grapefruitsaft ablöschen, Gewürze zugeben und bei circa fünf bis 8 Min. köcheln lassen.

Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, nach und nach zu dem Sud geben, bis er eine leicht sämige Konsistenz hat, über die Grapefruitfilets gießen. Blumenkohl bissfest garen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Je ein Stück Hähnchenfleisch auf einen Spieß stecken und mit dem Blumenkohl von beiden Seiten jeweils etwa 2 Min. anbraten. Auf den Grapefruits anrichten und mit Erdnusssauce servieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Thymianhähnchen mit Zitrone und Honig

Zutaten für vier Personen:

1 Hähnchen (circa 1,2 kg)
Salz
3 Bio-Zitronen
7 Stiele Thymian
weißer Pfeffer, frisch gemahlen
3 Knoblauchzehen
250 ml Geflügelbrühe
2 EL Olivenöl
3 EL Honig (circa 65 g)

Zubereitung:

Das Hähnchen innen und außen gründlich waschen. In einem großen Topf Wasser und Salz zum Kochen bringen. Das Hähnchen hineingeben, einmal aufkochen lassen. Herausnehmen, kalt abschrecken und sehr gut trocken tupfen. Das heiße Wasser entsorgen. Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Eine Zitrone auspressen. Die anderen Zitronen wie einen Apfel schälen und dabei auch die weiße Haut entfernen. Thymian abbrausen, trocken schwenken, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Das Hähnchen innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und grob würfeln. Die Knoblauchwürfel mit Thymianblättchen im Mörser zerkleinern, mit Zitronensaft verrühren und in das Hähnchen geben. Geschälte Zitronen mit den Schalen ebenfalls in das Hähnchen geben und zunähen. Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten in einen Bräter setzen. Geflügelbrühe zugeben. Bräter in den Backofen auf die mittlere Schiene setzen. Insgesamt etwa 50 Minuten braten. Das Hähnchen nach 30 Minuten wenden. Während des Bratens hin und wieder mit Bratensaft begießen. Den Bräter herausnehmen. Olivenöl und Honig verrühren und das Hähnchen damit bestreichen. Das Hähnchen vor dem Anschneiden fünf Minuten ruhen lassen. Die Zitronen herausnehmen und halbieren. Zitronenschalen entfernen. Das Hähnchen tranchieren und warm stellen. Bratenfond in einen Topf sieben, eventuell mit etwas Brühe auffüllen, etwas einkochen lassen, abschmecken. Das Hähnchen mit den Zitronen und etwas frischem Thymian anrichten. Die Sauce separat dazu servieren.

Stand: 30.05.2016