

Gefülltes Hähnchen

Gemeinsam einkaufen, zusammen kochen und mit der ganzen Familie genießen.

Vorspeise

Gnocchi mit Salbei und Schinkenstreifen

Hauptgang

Gefülltes Hähnchen mit Frühlingsgemüse

Dessert

Erdbeer-Amaretti-Crunch

Einkaufsliste

Zutaten für 4 Personen

Gnocchi mit Salbei und Schinkenstreifen

- 100 g roher Schinken
- Butter
- 1 Ei
- 150 g Mehl
- 100 g Parmesan
- Olivenöl
- Muskat
- Salz, Pfeffer
- Salbei (frisch)
- 250 g Kartoffeln (gekocht, mehlig und vom Vortag)

Gefülltes Hähnchen mit Frühlingsgemüse

- 2 Hähnchen
- Butter
- 0,2l Milch
- 2 Eier
- 400 g alte Brötchen oder Toast
- 0,2l Bratenfond
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- Muskat
- 2 Karotten
- 1 Kohlrabi
- 1 Zucchini
- frische Kräuter
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Bund Kugelrettich (Mairübchen)

Erdbeer-Amaretti-Crunch

- 0,1l Sahne
- 150 g Mascarpone
- 100 g Amaretti
- 1 Vanilleschote
- Zucker
- 300 g Erdbeeren
- 1 Zitrone (unbehandelt)

Liste für Kochutensilien

Bitte stellen Sie sich vor dem Kochen folgendes bereit:

- Für die Vorspeise
- 1 Kartoffelpresse
 - 1 Schüssel für den Teig
 - 1 Topf für die Gnocchi
 - 1 große Pfanne

- Für den Hauptgang
- 1 Topf für die Milch
 - 1 Schüssel für die Knödelmasse
 - 1 Topf zum Blanchieren
 - 1 Pfanne für das Gemüse
 - 1 Backblech
 - Alufolie

- Des Weiteren benötigen Sie
- 1–2 Schneidebretter
 - scharfe Messer
 - 1 sauberes Küchentuch
 - Schneebesen
 - Käsehobel

- Für das Dessert
- 1 Schüssel für die Erdbeeren
 - 1 Schüssel für die Creme
 - 4 Martinigläser

Vorspeise

Gnocchi mit Salbei und Schinkenstreifen

Vorbereitung

Die bereits am Vortag gekochten und geschälten Kartoffeln werden durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel gedrückt oder mit dem Kartoffelstampfer ganz fein zerkleinert. Die Masse mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat abschmecken und mit einem Ei und dem Mehl verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Zum Formen der Gnocchi die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den kompletten Teig zu mehreren langen Rolle verarbeiten und davon ca. 1 cm breite Stücke abteilen.

In der Zwischenzeit Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi darin aufkochen. Anschließend für ca. 4 Min. ziehen lassen und mit kaltem Wasser abschrecken. Wenn die Gnocchi abgekühlt sind, mit etwas Olivenöl vermengen und vorerst kaltstellen.

Notizen

Vorspeise

Gnocchi mit Salbei und Schinkenstreifen

Zubereitung

Kurz vor dem Anrichten den Schinken und die Salbeiblätter in ganz feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butter und einem Tropfen Olivenöl anbraten. Die Gnocchi dazugeben, kurz mitbraten und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Gnocchi in tiefen Tellern servieren, mit der Butter beträufeln und mit gehobeltem Parmesan bestreuen.

Fertig ist die Vorspeise.

Notizen

Hauptgang

Gefülltes Hähnchen mit Frühlingsgemüse

Vorbereitung

Zu Beginn des Menüs werden die Hähnchen ausgelöst. Dazu die Hähnchen auf die Brust legen und mit einem scharfen, spitzen Messer vom Rücken her von den Knochen lösen. Dabei die Gelenke vom Körper trennen. Darauf achten, dass die Haut nicht verletzt wird. Die Keulen und Flügel bleiben am Hähnchen.

Für die Füllung Milch aufstellen und erhitzen. Die Brötchen würfeln und zusammen mit den gehackten Kräutern, 2 Eiern und einer Prise Salz in eine Schüssel geben. Die lauwarme Milch dazugeben, alles vermengen und kurz quellen lassen.

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Die Hähnchen aufklappen, von innen mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Knödelmasse füllen. Für jedes Hähnchen ein Blatt Alufolie abtrennen und den Rand von der Seite her raffén und aufschlagen. Die gefüllten Hähnchen etwas zusammenklappen und mit der offenen Seite auf die Alufolie legen. Den Rand der Folie weiter bis zum Hähnchen einschlagen und auf ein Backblech legen. Nun die Hähnchen für ca. 40 Min. im vorgeheizten Backofen garen.

Notizen

Hauptgang

Gefülltes Hähnchen mit Frühlingsgemüse

Zubereitung

Für das Frühlingsgemüse reichlich Salzwasser aufstellen und zum Kochen bringen. Das Gemüse waschen, die Rübchen und den Kohlrabi schälen und alles in gleich große Stücke schneiden. Die Gemüsestücke, bis auf die Frühlingszwiebeln, kurz in dem Salzwasser blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken.

Eine Pfanne mit Butter, etwas vom Blanchierwasser und je einer Prise Salz und Zucker erhitzen und das komplette Gemüse darin schwenken. Nur noch mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat abschmecken und mittig auf dem Teller anrichten. Die Hähnchen längs in der Mitte halbieren und auf dem Gemüse servieren. Wer möchte, kann ein Glas Bratenfond erhitzen und als Sauce zum Hähnchen reichen.

Fertig ist der Hauptgang.

Notizen

Dessert

Erdbeer-Amaretti-Crunch

Vorbereitung

Für das Dessert zuerst die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien, vierteln und in eine Schüssel geben – bitte 4 Stück zum Garnieren beiseite legen. Dann mit etwas Zitronensaft und Zucker vermengen und zum Marinieren beiseite stellen.

Die Mascarpone mit der Schlagsahne glatrühren bis eine cremige Masse entsteht. Mit Zucker und dem Mark einer Vanilleschote abschmecken. Die Creme bis zum Anrichten kaltstellen.

Notizen

Dessert

Erdbeer-Amaretti-Crunch

Zubereitung

Zum Anrichten die Erdbeeren in Martinigläser füllen und die Mascarponecreme auf die Erdbeeren geben. Die Amaretti mit der Hand über die Mascarpone bröseln.

Zum Garnieren je eine Erdbeere an der Spitze einschneiden und an die Gläseränder stecken.

Fertig ist das Dessert.

Empfehlung: Zu dem Menü empfehlen wir einen Riesling von Günther Jauchs Weingut an der Saar.