



Hähnchenkeulen à la Forestière

4 Portionen

4 Hähnchenkeulen
30 g Butterschmalz
3 Schalotten
150 g rosa Champignons
15 g getrocknete Steinpilze
20 g weiche Butter
20 g Mehl
100 ml trockener Weißwein
250 ml Sahne
1 Zweig Rosmarin
Salz
Pfeffer
Parikapulver edelsüß
etwas Sonnenblumenöl
250 g Ebly (2 Kochbeutel)

- Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln
- Schalotten pellen und längs in Streifen schneiden
- Steinpilze in warmem Wasser einweichen
- Mehl und Butter miteinander verkneten
- Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und grob hacken
- Öl mit Pfeffer und Paprika vermengen (zum Bepinseln der Keulen)
- Hähnchenkeulen parieren und salzen
- Backofen auf 160° vorheizen

In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Keulen rundum anbraten. Die Keulen in eine Auflaufform legen, mit der Öl-Pfeffer-Paprika-Mischung bepseln und für ca. 60 Min in den Ofen geben. Zwischendurch mehrmals mit der Ölmischung bepseln. Die eingeweichten Steinpilze in ein Sieb geben. Das Einweichwasser dabei auffangen. Die Pilze gut ausdrücken und grob hacken. In dem Bratfett (evtl. noch etwas Butterschmalz zugeben) die Champignons anbraten. Dabei salzen und pfeffern und Rosmarin zugeben. Mit dem Wein ablöschen, kurz einkochen lassen, Steinpilze und Einweichwasser zugeben, nochmals etwas einkochen und dann die Sahne zugeben. Aufkochen, ca. 30 g Mehlbutter zugeben und das Ganze unter gelegentlichem Rühren 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken. Bei Bedarf die restliche Mehlbutter zugeben, dann aber auch noch etwas kochen lassen. Beiseite stellen, bis 15 Min vor Ende der Garzeit der Keulen. Jetzt den Ebly nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Pilzragout noch einmal erhitzen und alles servieren: Ebly auf große Teller verteilen, Pilzragout darüber und die Keule obendrauf.

Beilage: Rundherum Stücke von ofengegartem Wurzelgemüse anrichten.

Wein: Riesling, weiße Burgundersorten, selbst ein leichter Spätburgunder geht.

Gegessen und nachgekocht: Le Kiosque, Apenrader Straße 47, Flensburg