



POULETSCHENKEL IM SPECKMANTEL GEFÜLLT MIT ZIEGENKÄSE UND APRIKOSEN



QimiQ VORTEILE

- Füllungen werden fester und stabiler
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 1.5 kg** Pouletschenkel, mit Haut
- 200 g** Schinkenspeck, in Scheiben geschnitten

FÜR DIE FÜLLUNG

- 150 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 350 g** Ziegenkäse
- 50 g** Paniermehl
- 3** Eigelb
- 150 g** Getrocknete Aprikosen, gewürfelt
- 5 g** Schnittlauch
- 75 g** Pistazien
- 5 g** Salz
- 2 g** Pfeffer, gemahlen

FÜR DIE PORTWEINSAUCE

- 500 g**
- 1000 g** Pouletknochen
- 150 g** Rüebli, gewürfelt
- 200 g** Stangensellerie, gewürfelt
- 250 g** Zwiebel(n), gewürfelt
- 150 g** Lauch, gewürfelt
- 75 g** Schalotte(n), gewürfelt
- 25 g** Knoblauch, gewürfelt
- 150 g** Tomatenpüree
- 400 g** Rotwein
- 3 Liter** Geflügelfond
- 10 g** Thymian
- 8 g** Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- 250 ml** Portwein

ZUBEREITUNG

1. Pouletschenkel entbeinen, die Haut dranlassen. Das Fleisch um den Oberschenkelknochen einschneiden, den Knochen im Gelenk durchtrennen und herausziehen.
2. Pouletschenkel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben und kühl stellen.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ziegenkäse, Paniermehl, Eigelb, Aprikosen, Schnittlauch, Pistazien und Gewürze dazugeben und gut vermischen.
4. Masse in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und in die Öffnung im Oberschenkel spritzen. Pouletschenkel mit Speck umwickeln.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 170° C braten bis die Kerntemperatur von 65° C erreicht ist. Anschliessend 5-8 Minuten rasten lassen.
6. Für die Sauce: Pouletknochen goldbraun anrösten, Gemüse dazugeben und mitrösten.
7. Tomatenmark, Rotwein, Geflügelfond, Gewürze und Kräuter dazugeben und 2 Stunden köcheln

lassen.

8. Sauce durch ein Sieb passieren. Portwein und QimiQ Saucenbasis dazugeben und kurz aufkochen.
9. Pouletschenkel mit Portweinsauce servieren.