



HÜHNERKEULEN IM SPECKMANTEL GEFÜLLT MIT ZIEGENKÄSE UND MARILLEN



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** Hühnerkeulen, mit Haut
- 200 g** Schinkenspeck, in Scheiben geschnitten

FÜR DIE FÜLLUNG

- 150 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 350 g** Ziegenkäse
- 50 g** Semmelbrösel
- 3** Eigelb
- 150 g** Getrocknete Marillen/Aprikosen, gewürfelt
- 5 g** Schnittlauch
- 75 g** Pistazien
- 5 g** Salz
- 2 g** Pfeffer, gemahlen

FÜR DIE PORTWEINSAUCE

- 500 g** QimiQ Sahne-Basis
- 1000 g** Hühnerknochen
- 150 g** Karotte(n), 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** Tomatenmark
- 400 g** Rotwein
- 3 Liter** Geflügelfond
- 10 g** Thymian
- 8 g** Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- 250 ml** Portwein

ZUBEREITUNG

1. Hühnerkeulen entbeinen, die Haut dranlassen. Das Fleisch um den Oberschenkelknochen einschneiden, den Knochen im Gelenk durchtrennen und herausziehen.
2. Hühnerkeulen von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben und kühl stellen.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ziegenkäse, Semmelbrösel, Eidotter, Marillen, Schnittlauch, Pistazien und Gewürze dazumischen.
4. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in die Öffnung im Oberschenkel spritzen. Hühnerkeulen 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: Hühnerknochen 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 Sahne-Basis dazugeben und kurz aufkochen.
9. Hühnerkeulen mit Portweinsauce servieren.