

BIO-KRÄUTERHENDL MIT BIO-RHABARBER-CHUTNEY UND BIO-KURKUMAERDÄPFEL



Josef Schwarz verwöhnt seine Gäste im Berg-Gasthaus Luderbauer in Seiersberg mit biologischen Gerichten. Besonders Jungfamilien schätzen seine Küche, die durch einfache aber sehr schmackhafte Rezepte besticht. Vielfältige Bio-Lebensmittel untereinander zu kombinieren und das Experimentieren mit feinen Geschmacksnoten machen Josef Schwarz besondere Freude. Die saisonale Speisekarte spiegelt diese Leidenschaft wieder, setzt sich im Bio-Getränkeangebot fort und findet Anklang bei vielen Genuss-Freunden.

www.luderbauer.at

ZUTATEN

Bio-Kräuterhendl

- 1 Bio-Hendl (ca. 1,3-1,5kg)
- verschiedene Bio-Kräuter (Rosmarin, Oregano, Salbei, Petersilie, Estragon, Kerbel, Bohnenkraut)
- 3 Bio-Zitronen
- 3 Bio-Äpfel
- 4 Bio-Zwiebel
- Bio-Rapsöl
- Salz
- 30 g Bio-Butter

Bio-Kurkumaerdäpfel

- 500 g Bio-Erdäpfel
- etwas Bio-Rapsöl
- Bio-Kurkumapulver
- Salz

Bio-Rhabarber-Chutney

- 500 g Bio-Rhabarber
- 1 Bio-Paprika rot
- 50 g Bio-Butter
- 20 g Bio-Zucker
- ¼ l Bio-Apfelsaft
- 4cl Bio-Gin

ZUBEREITUNG

Hendl innen und außen sauber waschen, trocken tupfen, den Bauchraum salzen.

Kräuter waschen, trocken schleudern und fein hacken. Zwiebel schälen, in Spalten schneiden, Äpfel und Zitronen sauber waschen, in Spalten schneiden, mit Zwiebeln mischen.

Die Haut vom Hendl vorsichtig lösen und 2/3 der Kräutermischung unter der Haut verteilen. Die restlichen Kräuter zu Äpfeln, Zwiebeln, und Zitronen mischen und das Hendl mit 1/3 davon füllen. Den Rest der Fülle mit etwas Rapsöl in eine Bratpfanne geben, das gesalzene, gefüllte Hendl darauf legen, mit etwas flüssiger Butter bestreichen und bei 180° C im Backrohr ca. 40 Minuten braten.

Erdäpfel in der Schale weich kochen, schälen, mit etwas Rapsöl anbraten und mit Salz und Kurkuma würzen.

Rhabarber schälen und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Paprika waschen, Kerne herausnehmen und in kleine Würfel hacken. Butter und Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Apfelsaft ablöschen, Rhabarber und Paprikawürfel dazugeben, 2 Minuten köcheln lassen und danach mit etwas Gin flambieren.

Das fertige Hendl tranchieren, Bratenrückstand abseihen und die Hendlstücke mit Erdäpfel, Rhabarber-Chutney und der fruchtigen Sauce auf einem Teller dekorativ anrichten.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünschen **Josef Schwarz** und **Bio Ernte Steiermark**