

# AUFGETISCHT AM SONNTAG – DER TENNENGAU

Erstausstrahlung: Sonntag, 18.2.2018 – 14.05 Uhr – ORF 2

## Originalfassung: AUFGETISCHT IM TENNENGAU

Fronleichnam, 15. Juni 2017

### GEFÜLLTES BRESSE HUHN AUF PETERSILIENRISOTTO MIT CRANBERRIES

Alexandra PRIEWASSER

VOM FASS HALLEIN

DIE GENUSSKRÄMEREI

Unterer Markt 10

5400 Hallein

[office@genusskraemerei.at](mailto:office@genusskraemerei.at)

[genusskraemerei.at](http://genusskraemerei.at)

*Rezept für 4 Personen*

Das Bresse Huhn hohl auslösen und die Karcasse entfernen, außer die Knochen der oberen Keule. Das ausgelöste Huhn auflegen, salzen und pfeffern, die Knödelmasse mittig platzieren, die beiden Hälften zusammenklappen, an der Brust entlang zusammen nähen oder französisch binden. Würzen mit Salz und Pfeffer, ab in den Ofen bei 160 C – je nach Größe zwischen 40 bis 60 min.

*1,2 kg Bresse Huhn*

*200g Knödelbrot*

*Milch*

*Butter*

*Eier*

*Speck*

*Salz, Pfeffer, Muskat*

#### **PETERSILIENRISOTTO:**

*300g Risotto Reis Arborio*

*1 Zwiebel*

*3 Eßl. Olivenöl*

*100ml Weißwein*

*1,2l Gemüsefond (heiß)*

*1 Bund Petersilie*

*Parmesan, Rucola, Pinienkerne, Salz, Pfeffer*

Zwiebel anschwitzen in Olivenöl, Reis dazu und glasig durchmischen. Mit heißem Gemüsefond aufgießen und ca. 20min. bei mittlerer Hitze leicht mit dem heißen Gemüsefond aufgießen- bedeckt, immer wieder auffüllen und kochen lassen. In der Zwischenzeit den Bund Petersilie mit etwas Rucola, Weißwein, Wasser und Pinienkernen mit einem Stabmixer mixen(Breiförmig).

Kurz bevor das Risotto fertig ist, die Cranberries unterheben. Etwas Sahne und Butter dazu, noch einmal kurz aufkochen, Parmesan dazu und fertig servieren.

Parmesan Chip als Garnitur.