

Rezepte Aufgetischt Thayatal
von Lisi FAILLER

Gasthof Failler "Zum goldenen Lamm"
Hauptplatz 27
2095 Drosendorf an der Thaya

Marsalahuhn mit Waldstaudenkorn

Für 4 Personen

Waldstaudenkorn:

400g Waldstaudenkorn
250ml Weißwein
1 Stk Zwiebel
1 Stk Karotte
1 Stk Gelbe Rübe
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1l Gemüsesuppe/Rindsuppe
100g Butter

Marsalahuhn:

4 Hühnerfilets
50g Mandel Blättchen
2cl Weißwein
4cl Obers
1cl Marsalawein (zum Aromatisieren)
Salz
Pfeffer
Öl
Butter

Zwiebel und Gemüse schälen, in feine Stücke schneiden. Die Zwiebel und die Hälfte der Butter in einem großen Topf glasig dünsten. Das Waldstaudenkorn langsam einrühren, kurz anlaufen lassen und mit Weißwein ablöschen. Bei starker Hitze ca. 3 Minuten köcheln lassen. Anschließend bei mittlerer Hitze unter Rühren den Fond langsam einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter Rühren 20 Minuten bei milder Hitze garen lassen. Die restliche Butter kurz vor dem Garende einrühren.

Die Hühnerfilets salzen und pfeffern. Öl in die Pfanne geben und die Filets bei mittlerer Hitze anbraten. Die fertigen Filets aus der Pfanne nehmen. Mit dem Bratrückstand die Mandeln mit Butter leicht goldbraun rösten und dann mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und mit Obers verfeinern, aromatisieren mit Marsala, salzen und pfeffern.

Grießpudding mit Himbeermark

Für 24 Portionen

1l Milch

15 dag Grieß

15 dag Staubzucker

2 dag Gelatine

1l Schlagobers

Milch aufkochen, Grieß einrühren, anschließend Zucker einrühren. 7 Minuten köcheln, dann kaltstellen. Gelatine beifügen. Geschlagenes Obers unterheben und den fertigen Grießpudding abfüllen.