

Gefüllte Hähnchenschenkel

Zutaten: (für 12 Personen)

12 Hähnchenschenkel
2 x Büffelmozzarella
2 x Mango
1 Mangoldstauden (oder 24 große Spinatblätter)
12 Knoblauchzehen
12 EL Honig
Rosmarin, Salbei
Salz, Pfeffer, Paprika (edelsüß), Cayennepfeffer
Butter und Öl

Zubereitung:

Ober- und Unterschenkel im Gelenk trennen, jedoch nicht die Haut durchschneiden. Sie bleibt als „Lappen“ am Unterschenkel hängen und wird diesen später umschließen. Fett entfernen und beide Schenkelteile entbeinen (eine prächtige „Fiselei“!).

Die (längs durchgeschnittenen) Mangold- bzw. Spinatblätter ganz kurz blanchieren, auslegen und mit Mozzarella-, Mango- und Knoblauchstreifen belegen. Zu einer Rolle von der Größe eines Zigarrenstummels einrollen. Diese Rolle in die Hähnchenunterschenkel einführen, Schenkel würzen, Kräuter unter die Haut schieben und die Haut um den Schenkel zu einem Päckchen zusammenfalten (wenn man das sorgfältig macht, braucht man keine Spießchen oder Band zum Fixieren).

Den entbeinten Oberschenkel (ohne Haut) zu einer Roulade um den Mangoldstummel rollen und fixieren. Beide Paketformen (Unter- und Oberschenkel) mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Päckchen in Mehl wälzen und in der Pfanne kurz und kräftig in Öl und Butter anbraten und etwas abkühlen lassen.

Nun die Päckchen mit Honig, rotem Paprikapulver und etwas Cayennepfeffer einpinseln und im Ofen bei milder Hitze backen, bis eine schöne karamalisierte Kruste entsteht.

Zum Anrichten jeweils ein Päckchen jeder Sorte (Ober- und Unterschenkel) auflegen und vielleicht schräg aufschneiden, so dass die Füllung schön hervorschaut.

