

Junghähnchen nach Bornholmer Art im Blätterteigmantel

Zutaten für das Hähnchen:

- 1 Junghähnchen, ca. 2-2,5 kg
- 4 Scheiben Blätterteig.
- 1 großes oder 2 kleine Eier
- 1 dl Sahne
- 1 Büschel Koriander oder
- 1 Tl Korianderpulver
- 3 Sorten Paprikaschoten -
- 1/4 von jeder Farbe

Für die Sauce:

- 2 Dosen geschälte, gehackte Tomaten
- 1/2 dl Essig
- 1 Knoblauch, geschält und gehackt
- 1/2 rote Chilischote feingehackt
- 1 cm Ingwer, geschält und gehackt
- oder 1 Tl Ingwerpulver
- ca. 1/2 dl Zucker
- 1 Tl. Salz

Und so wird's gemacht:

Das Hähnchen in Schenkel und Brust teilen. Die Haut abtrennen, leicht salzen und zur Seite legen. Die Schenkel entbeinen. Die Flügel vom Bruststück trennen und dieses längs durchschneiden.

Farce aus Schenkeln:

Das Schenkelfleisch mit Salz und Pfeffer in einem Mixer pürieren, bis das Fleisch gehackt und fest ist. Ei und Koriander dazugeben. Wieder kurz pürieren und die Sahne dazugeben. Zuletzt kleine Paprikawürfel untermischen.

Den Blätterteig leicht auswellen. 1/2 Brust auf jedes Stück Blätterteig legen. Oben auf den Bruststücken die Farce verteilen. Den Blätterteig mit etwas Ei bestreichen und um die Bruststücke falten. Obendrauf wieder mit Ei bestreichen und mit Salz und frischgemahlenem Pfeffer bestreuen. Im Backofen bei 250 Grad 5 Minuten backen. Die Hitze auf 180 Grad reduzieren und weitere 20 Minuten backen. Die zur Seite gelegte Hähnchenhaut mitbacken bis sie schön kross ist.

Chilisauce:

Alle Zutaten mischen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln, bis die Sauce Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und evtl. Essig abschmecken.

Gemüseragout:

Ihr Lieblingsgemüse in passende Stücke schneiden. Das Gemüse blanchieren und während es noch warm ist in etwas Rapsöl wenden. Mit Salz, Pfeffer und einem Bund breitblättriger Petersilie würzen.

Anrichten:

Den Boden von 4 Tellern mit Gemüseragout bedecken. Die Hähnchenpäckchen mit einem scharfen Messer quer teilen, so dass man die Füllung sieht. Mit knuspriger Haut garnieren. Etwas Sauce um das Gemüseragout herumgießen.

Viel Spaß beim Kochen!



**POPPI'S
DINNER**

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

Koch- und Partyservice
POPPI'S DINNER

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcpopp02@online.de

Internet
www.poppsdinner.de

- Koch- und Partyservice für
- Vereinsfeierlichkeiten -
 - Geschäftsessen -
 - Familienfeste -