Nah&Frisch



Bernie Rieder | Professional

Hendl im Riesling geschmort mit Weintrauben und Parmesan-Brot

Hauptspeise | Champignon | Eintopf | Fleischgerichte | Früchte | Geflügelgerichte | Herbst | Obst | Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○ **Zeit:** **90 min.**

Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
Einen großen Topf heiß werden lassen, 2 EL Olivenöl hinein geben und die mit Salz und Pfeffer gewürzten Hendlteile auf allen Seiten anbraten. Aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.
Den Topf wieder heiß werden lassen, 2 EL Olivenöl hinein geben und den Speck darin knusprig braten. Schalotten, Karotten, Pastinaken, Knoblauch und Champignons dazugeben und weiter braten, bis alles eine schöne Farbe hat. Den Riesling dazugießen und kochen lassen. Hendlsuppe, Lorbeerblatt, Petersilienzweige, Thymianzweige und Hendlteile hinein geben. Noch einmal aufkochen lassen und den Topf zugedeckt für 1 Stunde ins Rohr geben. Herausnehmen und das Hendlfleisch aus dem Topf nehmen.
Das Backrohr auf 250 Grad Grillstufe stellen.
Das Baguette der Länge nach halbieren, den Parmesan darüber streuen und auf ein Backblech legen. Für 5 Minuten ins Rohr geben und auf der obersten Stufe gratinieren lassen.
Die Sauce am Herd noch etwas reduzieren lassen, bis sie kräftig und intensiv schmeckt. Maisstärke mit 3 EL Wasser verrühren und langsam und unter ständigem Rühren in die Sauce mengen, bis die gewünschte Bindung erreicht ist.
Die Hendlteile wieder dazugeben, nochmals aufkochen, mit Muskatnuss würzen und wenn notwendig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Halbierte rote und weiße Weintrauben darüber streuen und das Hendlfleisch mit dem Parmesan-Brot servieren.

Zutaten

- **Zutaten (für 2 Personen)**
- 4 EL Olivenöl
- 1,1 kg Hendl, zerlegt
- Salz und Pfeffer
- 250 g Speck, in Streifen geschnitten
- 200 g Schalotten, geschält, im Ganzen
- 4 Karotten, geschält und in 3 cm große Würfel geschnitten
- 3 Pastinakenwurzeln, geschält und in 3 cm große Würfel geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, geschält und klein geschnitten
- 200 g Champignons, halbiert
- 500 ml Riesling, mit Restzucker, kein Barrique, auch ein Rosé passt
- 400 ml Hendlsuppe (oder Wasser mit Hendlsuppengewürz)
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Petersilienzweige
- 4 Thymianzweige
- 1 Baguette
- 4 EL Parmesan, gerieben
- 1 TL Maisstärke
- Muskatnuss, gerieben
- 100 g Weintrauben, rot
- 100 g Weintrauben, weiß