

Rezept von Alexander Fankhauser

Hendlhaxerl mit Zwiebelsauce und Gorgonzola-Polenta

30 Minuten/leicht

Zutaten für 4 Personen:

4 Hendlhaxen à 200 g, 2 große Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 Stangensellerie, 2 EL Kapern, 5 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 EL Zucker, 200 ml Weißwein, 1 EL Weißweinessig, 2 Stängel Petersilie, 400 ml Hühnersuppe, eventuell etwas Maisstärkemehl.

Für die Gorgonzola-Polenta: 100 g Polenta, 250 ml Milch, 60 g Gorgonzola, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Hendlhaxen waschen und trocken tupfen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Stangensellerie waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Kapern kurz abspülen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Hendlhaxen rundum anbraten. Hendlhaxen aus der Bratpfanne nehmen. Im Bratenrückstand Zwiebeln, Sellerie, Kapern, Petersilie und Knoblauch andünsten. Mit Weißwein und Essig ablöschen, etwas einreduzieren lassen. Den Zucker in etwas Bratfett karamellisieren lassen und zum Gemüse geben. Mit Hühnersuppe auffüllen und die Hühnerkeulen zugeben. Zudeckt ca. 20 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, falls nötig die Sauce mit etwas angerührtem Maisstärkemehl binden.

Für die Polenta, Milch aufkochen und Polentagrieß einrühren. So lange quellen lassen, bis die Polenta weich ist. Gorgonzola in kleinen Stücken zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gorgonzola-Polenta mit Hendlhaxerl auf der Sauce dekorativ anrichten.

