

Hans Peter Fink

Professional

Gebratene Steirerhendlbrust gefüllt mit Fink's Schwarzer Nuss

Hauptspeise

Fleischgerichte

ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT:



ZEIT: 30 MIN.



Die zugeputzte Hendlbrust "untergreifen", d.h. die Haut mit Hilfe des Zeigefingers lösen. Schwarze Nüsse in Scheiben schneiden und unter die Haut schieben und gut verschließen. Salzen und pfeffern.

Die Hendlbrust mit der Hautseite zuerst in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl anbraten, wenden und ca. 3 Minuten ziehen lassen (evtl. im Ofen bei 180 ° C Umluft nachgaren). Danach an einem warmen Ort (z.B. geöffnetes Backrohr) 5 bis 10 Minuten rasten lassen und mit Zitronenthymian und etwas Butter nochmals in der gleichen Pfanne glasieren. Mit Beilagen nach Wahl servieren.



ZUTATEN



600 g Steirerhendlbrust
(mit Haut)

1 Glas (280 ml) Fink's
Schwarze Nüsse ganz

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1-2 Zweigerl
Zitronenthymian

Butter