



HÜHNERROULADE IM KÜRBISKERNMANTEL

Erstellt am 17.08.2021

🕒 50min | 🍴 mittel

Mit Eierschwammerl gefüllte Hühnerroulade im Kürbiskernmantel mit Kürbis, Kürbiskernöl-Sülzchen, und cremiger Polenta nach einem Rezept von Julian Weiß, Küchenchef vom Hotel Guglwald.



Hühnerroulade

- 4 Stk. Hühnerbrust
- 200 g Eierschwammerl
- 100 g Kürbiskerne (geröstet)
- Salz, Pfeffer

Für die Hühnerroulade zunächst die Haut der Hühnerbrust abziehen, im Schmetterlingschnitt einschneiden und ca. auf einen halben Zentimeter ausklopfen. Danach die Eierschwammerl scharf anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hühnerbrust ebenso würzen. Die Eierschwammerl hinzugeben, fest einrollen und mit einem Spieß fixieren. Auf allen Seiten gut anbraten und im Ofen bei 160°C für ca. 15 Minuten fertig garen. Die gerösteten Kürbiskerne zerkleinern und die Hühnerbrust darin wälzen.

Cremige Polenta

- 100 g Polenta
- 200 ml Gemüsefond oder Wasser
- 500 ml Milch
- 80 g Parmesan
- etwas Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat

Als nächstes den Gemüsefond oder Wasser gemeinsam mit der Milch aufkochen lassen und die Polenta einrühren. Für ca. 10 Minuten köcheln lassen und noch 20 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen. Schließlich Parmesan und Butter dazugeben und abschmecken.

Kürbiskern-Sülzchen

- 200 ml Kernöl von Farmgoodies
- 100 ml Wasser

Für die Kürbiskern-Sülzchen Wasser mit Glucose, Zucker und Vanilleschote aufkochen. Leicht abkühlen lassen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Das Kernöl langsam einrühren, sodass es

- 25 g Glucose emulgiert. In eine Form gießen und
- 100 g Zucker anschließend kaltstellen.
- 1 Stk.
Vanilleschote
- 4 Blatt Gelatine

Leckere Kürbisstückchen

Den Kürbis schneiden, kurz anschwitzen und schließlich nach Belieben würzen.

Gemeinsam auf einem Teller anrichten, servieren und genießen.

Guten Appetit wünscht das Hotel Guglwald Küchen-Team & das farmgoodies Team

2026 © All Rights Reserved