

Schwarzfederhuhn mit Rahmwirsing und Trauben

Für zwei Personen

Schwarzfederhuhn:

1 Schwarzfederhuhn, 1,5 kg	20 g Winter-Trüffel	1 Möhre
100 g Knollensellerie	100 g Zuckerschoten	150 g Champignons
1 Schalotte	200 ml Sahne	100 ml Geflügelfond
150 ml Gemüsesfond	2 cl Sherry	4 EL Pflanzenöl
1 Bund Schnittlauch	Salz Pfeffer	

Rahmwirsing:

50 g Speckwürfel	500 g Wirsing	2 Schalotten
50 g Butter	200 ml Sahne	Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Trauben:

200 g helle Trauben	200 ml heller Traubensaft	100 ml trock. Weißwein
50 g Zucker	1 TL Speisestärke	

Wan-Tan-Körbchen:

4 Wan-Tan-Teig-Blätter

Für das Schwarzfederhuhn:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Schwarzfederhuhn sorgfältig waschen, trocken tupfen und zerlegen.

Die Brust von Fett und Sehnen befreien und die Haut von einer Seite leicht ablösen. Trüffel in feine Scheiben hobeln und unter die Haut schieben. Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne in 2 EL Öl auf der Hautseite knusprig anbraten.

Die Brust aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15-20 Minuten ziehen lassen.

Für die Keule das Fleisch von Ober- und Unterschenkel lösen, von der Haut befreien und in kleine Würfel schneiden. Möhre und Sellerie putzen, schälen und in feine Würfel schneiden. Zuckerschoten putzen, waschen und ebenfalls würfeln. Das Gemüse in sprudelndem Salzwasser 2 Minuten blanchieren und anschließend eiskalt abschrecken.

Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Champignons putzen und achteln. Nun das Keulenfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im restlichen Öl kurz anrösten. Champignons und Schalotten hinzufügen, mit dem Sherry ablöschen, mit dem Geflügelfond auffüllen und kurz köcheln lassen. Blanchiertes Gemüse, Sahne, Gemüsesfond und Schnittlauch fein geschnitten hinzufügen.

Für den Rahmwirsing:

Wirsing ohne Strunk und Blattrippen in etwas dickere Streifen schneiden.

In kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Gut ausdrücken.

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und mit den Speckwürfeln in Butter anschwitzen. Sahne dazugeben und reduzieren lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Wirsing dazugeben und durchschwenken.

Für die Trauben:

Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Traubensaft und dem Weißwein ablöschen. Trauben häuten. Stärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und den Traubenfond damit abbinden. Abschließend die Trauben hinzufügen.

Für das Wan-Tan-Körbchen:

Wan-Tan-Teig in der Fritteuse oder einem Topf im 160 °C heißen Öl zu kleinen Körbchen ausbacken. Dafür einen Korken auf einen Holzstab stecken und mit Alufolie umwickeln. Je 1 Blatt Teig in das Öl geben, sofort mit dem Korken auf den Teig drücken, sodass ein Körbchen entsteht.

Zum Servieren die Brust vom Schwarzfederhuhn in Tranchen schneiden, mit Wirsing und glasierten Trauben anrichten. Die Wan-Tan-Körbchen auf die Teller setzen und mit dem Keulenragout füllen. Ein wenig Geflügeljus angießen und mit Garnitur nach Wahl servieren.

Nelson Müller am 21. November 2025