

Perlhuhn

Für 4 Personen

1 Perlhuhn ca. 1,2 kg	6 Zweige Rosmarin	5–6 Scheiben grüner Speck
Salz	4 Scheiben Speck	8 Schalotten
200 g Champignons	4 El Öl	2 El Tomatenmark
3 Lorbeerblätter	Pfeffer	200 ml Weißwein
200–250 ml Fleischbrühe		

Perlhuhn gründlich mit kaltem Wasser ausspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die unteren Flügelknochen sowie die Unterschenkel im Gelenk abschneiden. Die Haut über der Brust jeweils mit einem Löffelstiel lösen. 4 Zweige Rosmarin zwischen Haut und Fleisch stecken. Den grünen Speck leicht überlappend auf die Brust legen und mithilfe von 2 Rosmarinzweigen und Küchengarn fixieren. Kräftig mit Salz würzen.

Durchwachsenen Speck in Streifen schneiden. Schalotten halbieren, Pilze putzen und halbieren. Öl in einem Bräter erhitzen. Das Perlhuhn von beiden Brustseiten je 2 Minuten anbraten. Perlhuhn aus dem Bräter nehmen und die Speckstreifen, Schalotten und Pilze darin hellbraun anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz andünsten. Lorbeerblätter zugeben, salzen, pfeffern. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und mit 100 ml Fleischbrühe aufgießen.

Perlhuhn in den Bräter setzen und im heißen Ofen bei 200 Grad auf der untersten Schiene 45–60 Minuten braten (Umluft nicht empfehlenswert). Huhn aus dem Bräter nehmen. Bratensaft mit den Pilzen und Schalotten in einen Topf geben, mit 100–150 ml Fleischbrühe verdünnen und aufkochen. Evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Tim Mälzer am 10. 09. 2011