



Perlhuhn MIT VIERZIG KNOBLAUCHZEHEN

Schwierigkeitsgrad: leicht,
Zubereitungszeit: 1 Stunde

ZUBEREITUNG:

Perlhuhn in Brust und Keulen teilen, Keulen im Gelenk in Ober- und Unterkeulen trennen. Karkasse in 3-4 Stücke hacken. Brüste und Keulen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einem flachen Bräter erhitzen. Erst die Keulen, dann Brüste, dann Karkassen einlegen. Rundherum braun anbraten. Brüste herausnehmen, beiseite stellen. Knoblauchzehen und Gänsestopfleber in den Bräter geben. Bei milder Hitze braten, bis der Knoblauch braun und fast gar ist. Mit Wein ablöschen. Das Fleisch sollte bedeckt sein, sonst Geflügelbrühe angießen. Grob gewürfelte kandierte Zitronen einlegen. Deckel auflegen, etwa 25-30 Minuten schmoren lassen. 5 Minuten vor Ende des Kochvorgangs 16 Eisenkrautblätter einlegen. Ober- und Unterkeulen aus dem Fond nehmen, warm stellen. Knochen und Karkassenstücke entfernen. Verbliebenen Fond mit allen Gewürzen im Mixer pürieren, durch ein Sieb streichen. Einmal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Rohrzucker abschmecken. Keulen und angebratene Bruststücke in die Sauce legen. So lange in der Sauce ziehen lassen, bis die Brust gar ist.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 Perlhuhn (ausgenommen etwa 1,4 kg), Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 5 Essl. Olivenöl, 40 abgezogene mittelgroße Knoblauchzehen (z. B. Ailrose aus der Provence), 80 g gewürfelte Gänsestopfleber, 750 ml nicht zu trockener Muscat oder Morio Muskat, 250 ml Geflügelbrühe (wenn nötig), 30 g grob gewürfelte kandierte Zitronen, 20 frische Eisenkrautblätter (Verbene; beim Gemüsehändler vorbestellen, ersatzweise 6 g getrocknetes Eisenkraut), Saft von 1/2 Zitrone, etwas Rohrzucker, 8 kleine Nudelnester aus gekochten frischen Nudeln, 2 Essl. fein gewürfelte kandierte Zitrone, Maldon Sea Salt

ANRICHTEN:

Je zwei Nudelnester auf vorgewärmten Tellern anrichten. Brust- und Keulenstücke anlegen. Mit Sauce umgießen. Mit kandierter Zitrone, Eisenkrautblatt und Maldon-Seesalz garnieren.

WEINTIPP:

2004 Condrieu, E. Guigal, Rhône, Frankreich