

Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Perlhuhn gebraten ( Faraona arrosto )

## Perlhuhn gebraten ( Faraona arrosto )

Italienisches Rezept

### Zutaten für 4 Portionen:

Ein Perlhuhn ca. 1 kg  
100 g roher Schinken, leicht geraucht  
3 große dünne Scheiben fetter Speck  
10 g getrocknete Steinpilze  
8 frische Salbeiblättchen  
Ein EL frischer, gehackter Rosmarin  
200 g Sahne  
2 cl Weinbrand  
1/8 l Wildfond aus dem Glas oder  
Geflügelbrühe  
2 Knoblauchzehen  
3 EL Olivenöl  
1/2 Teelöffel Wacholderbeeren.  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

### Gemüse geputzt und klein gewürfelt:

100 Zwiebeln  
80 g Möhren  
60 g Staudensellerie

### Zubereitung:

Für das gebratene Perlhuhn die getrockneten Pilze im Weinbrand einweichen.  
Dem Perlhuhn mit einer Pinzette die letzten Reste der Federn auszupfen. Den feinen Flaum mit einer Kerze absengen. (Noch besser geht das mit einem Crème brûlée-Brenner.)

Das Perlhuhn anschließend unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchentrepp gut abtrocknen.

Die Knoblauchzehen mit der Knoblauchpresse in eine Schüssel drücken. Die Wacholderbeeren mit einer Prise Salz im Mörser fein zerdrücken. (Geht auch mit der Breitseite eines großen Küchenmessers auf einem Holzbrett.) Den rohen Schinken in feine Würfelchen schneiden. Den Rosmarin und den Salbei fein hacken.

Die Pilze aus dem Weinbrand nehmen, abtropfen lassen, Weinbrand - Sud aufheben und durch ein Kaffeefilter filtern.

Pilze, Schinkenwürfel, Wacholderbeeren, Knoblauch, Rosmarin und Salbei in einer kleinen Schüssel vermengen. Das Perlhuhn innen pfeffern und mit der Mischung füllen. Mit Küchenzwirn zunähen. Das Perlhuhn außen salzen und pfeffern.

Einen passenden Bräter in den Backofen stellen und diesen auf 220 Grad vorheizen. Wenn ihr Backofen Umluft hat – damit wird das Perlhuhn besonders schön braun – dann aber auf 180 bis 200 °C zurück gehen. Die Brustpartie des Perlhuhn mit den Speckscheiben abdecken und diese mit Küchengarn festbinden. 3 EL Olivenöl in den Bräter geben und das Perlhuhn rundum darin anbraten. Mit dem Weinbrand - Pilzsud aufgießen, verdampfen lassen.



# WWW.KOCHBAEREN.DE

## **Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Perlhuhn gebraten ( Faraona arrosto )**

Nach 20 Minuten das Perlhuhn aus dem Backofen holen, die Speckscheiben entfernen und mit der Brust nach oben wieder in den Bräter legen. Das vorbereitete Gemüse dazugeben, kurz anrösten und dann mit dem Wildfond (oder Geflügelbrühe) aufgießen.

Die Temperatur auf 170 – 180 °C reduzieren und weitere 20 Minuten braten, dabei öfter mit dem Bratensaft begießen.

Das Perlhuhn aus dem Bräter nehmen, auf eine Platte geben und warm stellen. Den Bratenfond durch ein Sieb (Spitzsieb) passieren, die Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer nachwürzen.