

Perlhuhnstücke auf Ofengemüse

Zutaten für 2 Portionen:

Keulen und Flügel von einem Perlhuhn
1 Perlhuhn (ca. 1,4 kg)
4 EL Olivenöl
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
etwas getrockneten Estragon
300 g festkochende Kartoffeln
150 g frischen Staudensellerie
150 g frische Möhren
150 g Zwiebeln
40 g getrocknete Rosinen
1 Glas Geflügelfond
ca. 300 ml schwäbischer Riesling
1 großes Lorbeerblatt
ca. 30 g Butter
75 ml Schlagsahne
Blattpetersilie zum Garnieren



Zubereitung

Für dieses Rezept Perlhuhnstücke auf Ofengemüse zerlegen wir das Perlhuhn in Flügel mit etwas Brust dran und Keulen. Die Brust lösen wir von der Karkasse so ab, dass beide Brusthälften zusammen bleiben. Dafür haben wir eine andere Verwendung. Die Perlhuhnstücke abdecken und vorerst in den Kühlschrank stellen.

Nun die Kartoffeln schälen, vierteln und in kaltes Wasser legen. Die Karotten putzen und schräge, in ca. 2 cm große Scheiben schneiden. Den Staudensellerie ebenfalls putzen, kurz unter kaltem Wasser abspülen, abtrocknen und ebenfalls schräg in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden. Die getrockneten Rosinen legen wir in etwas Weißwein ein zum Quellen.

Nun Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Perlhuhnflügel und Perlhuhnkeulen bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Herausnehmen und warm stellen. Nun die Karkasse scharf anbraten, mit 100 ml Weißwein ablöschen und stark einkochen lassen.

Das Gemüse – die abgetrockneten Kartoffeln, Karotten- und Staudenselleriestücke braten wir in Butter in einer Pfanne kurz an. Nun entfernen wir die Karkasse aus der Kasserolle und geben das Gemüse und die eingelegten Rosinen samt Flüssigkeit zu sowie dem restlichen Weißwein und den Geflügelfond und würzen das Ganze mit etwas Salz und gemahlenem weißen Pfeffer und getrocknetem Estragon. Das Lorbeerblatt geben wir ebenfalls dazu und legen anschließend die Perlhuhnstücke darauf. Zudecken und im Backofen bei 170 Grad Ober- und Unterhitze auf der 2. Schiene von unten ca. 35 Minuten garen.

Anschließend legen wir die Perlhuhnstücke in eine Glasform, geben etwas Flüssigkeit vom Bräter dazu. Streichen die Perlhuhnstücke mit etwas Butter ein und schalten den Grill zu, damit die Haut etwas kross wird. Bitte dabei aufpassen, dass die Perlhuhnstücke nicht zu lange gegrillt werden. In der Zwischenzeit das Ofengemüse mit Schlagsahne verfeinern und eventuell noch etwas nach würzen.

Die Perlhuhnstücke auf dem Ofengemüse anrichten und mit Blattpetersilie garnieren.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Perlhuhnstücke auf Ofengemüse

Tip der Aalener Kochbären:

Sollten Sie Muskattrauben zu kaufen bekommen, so verwenden sie diese und geben sie geputzt, halbiert und entkernt ganz zum Schluss unter die Sauce mit dem Gemüse. Dann vielleicht noch kurz 2 Minuten mit köcheln lassen. Dazu würde dann auch ein Gewürztraminer als Soßenwein passen.

© WWW.KOCHBAEREN.DE