Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



HÄHNCHEN MIT MORCHELN

ZUBEREITUNG: 15 MIN. · BACKZEIT: 2 STUNDEN

Am Sonntag gab bei uns wieder mal den traditionellen Sonntags-Hühnerbraten. Wir lieben dieses Gericht zum Familientag oder wenn Freunde spontan kommen. Mein Mann mag es schneiden und dann sich die Finger ablecken.

Gestern war wieder so ein sonniger Tag, und für mich gab es früh nur noch eine Frage: wie kann ich diesem Huhn seine “ Lettre de noblesse“ geben. (oder wie kann ich diesem Huhn eine Ehre machen ?) Ein bisschen Französisch muss ich euch doch beibringen! (schaut also gern in den Mot du jour vorbei □□)

Ich hatte noch in einer Schublade verschiedene getrocknete Edelpilze liegen. Die wurden irgendwann in einem Feinkostladen mal für nützlich gefunden… aber bis jetzt habe ich noch nie die Gelegenheit gehabt sie zu verwenden. Und eigentlich frisch schmecken sie immer besser. ABER wo kann man schon frische Morcheln finden (außer bei KDW oder Galerie Lafayette !)

Nun waren sie im Einsatz, und für unser Glück waren sie super drauf. Die getrocknete Version hat sogar den Vorteil, dass es sich optimal mixen lässt. Und warum sollte ich sie mixen, denkt ihr bestimmt ?… naja, ich wollte eine mit Pilz verfeinerte Butter zwischen Haut und Fleisch bei diesem Huhn schieben. Ich hatte diese Technik bei einem Meilleur ouvrier de France gesehen, und wollte unbedingt es nachmachen. Was macht man nicht um ein bisschen angeben zu können ?…

Die „Butter reinschieben Phase“ war nicht sehr angenehmen (weder für mich noch für den Huhn) , aber überraschend einfach. Also wenn ich es kann , will ich kein “ bei mir klappt das nicht“ hören (bzw. lesen) ! Und für eine kleine Morchel Sauce gab es noch genug Pilze. Mit Weißwein und Sahne vorbereitet konnte es nur vorzüglich sein.

Es war ein glatter Erfolg !

Das Rezept könnt ihr auch mit andere Pilzen zubereiten, hauptsache ihr bekommt sie als Pulver oder ganz klein geschnitten. UNd ja, Butter ist die beste Alternativ, Margarine schmeckt einfach nicht so gut. (aber das ist geschmack Sache) .
Als Beilage kann euch nur noch ein leckere Gratin Dauphinois empfhelen. Den kann man auch am Tag zu vor kochen und nur kurz mit den Braten im Backofen dann erwärmen.

Zutaten für 1 Hähnchen mit Morcheln :

1 schöner Poulet (am besten „de Bresse“ Hühner) , 40 g Butter, 2 Schalotten, 400 g kleine Kartoffeln (wie z.B. die Grenaille) , Salz, Pfeffer, 100 ml Weißwein, 100 ml Sahne.

Da es sehr schwierig ist frische **Morchel** zu bekommen, habe ich getrocknete verwendet. Als Zutaten braucht man ungefähr 200g Frische Morchel, oder eine Handvoll getrocknete.

Zutaten für die Farce : 1 Apfel, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 4 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 1 Zimt Stange.

1-Die Butter:

3 große getrocknete Morchel sehr fein mixen....

...die Butter weich arbeiten, und das Morchelpuder eingeben und die Masse zusammen rühren.

Es soll so aussehen :

2- Die Farce :

Den Apfel, die Schalotte und den Knoblauchzehe schälen und in große Stücken schneiden. Der Knoblauchzehe wird einfach zerdrückt. Die ganze Farce Zutaten in den Huhn hinein schieben.

3- Jetzt das unangenehme Teil : Die Haut leicht von dem Huhn lösen, sodass man die Morchel-Butter direkt auf das Fleisch streichen kann.

Nach diesem Methode schiebt man der Butter aus der Rücken, und auf die Schenkeln von den Hühner.

Der Huhn noch mit Salz und Pfeffer streichen ! □□ und in eine Backform tun und ab in den Backofen bei 200° C für 1 h 45 . Dabei alle 20 Minute den Huhn mit seinem **Jus** gießen.

4- Jetzt die Kartoffeln waschen. Sie werden in der Backform mit dem Huhn braten 20 Minuten vor Ende der Bratzeit.

5- Die Sauce :

Die Morchel vorbereiten.

1 EL von von der Butter schmelzen lassen. (oder 1 EL Walnussöl erhitzen)

darin die 2 klein geschnittenen Schalotten schwitzen lassen, und dann die Morcheln dazu geben. 100 ml Weißwein eingießen, und 15 Minuten köcheln lassen.

Kurz bevor man die Sauce serviert , 100 ml Sahne eingeben und warm halten.

Sieht es nicht wahnsinnig lecker aus.... und das Beste ist, dass es genau so lecker geschmeckt hat ! HIHI

Da habt ihr noch ein schönes Rezept für eure Sammlung.

Bon appétit et à bientôt.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de