Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher

Freilandhuhn mit Wirsing-Trauben-Gemüse und Pfeffersauce

Koch: Fabian Günzel

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Freilandhuhn

- 1 kleines Freilandhuhn
- 2 Schalotten
- 10 Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Orange
- 50 g Butter
- Küchengarn

Für das Gemüse

- 30 g Butter
- 1 Wirsingkopf
- 1 kleine Schalotte
- 100 g weiße Weintrauben
- 50 g Bauchspeck
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Pfeffersauce

- 2 EL weiße Pfefferkörner
- 50 g gerauchter Bauchspeck
- 1 Schalotte
- 1 EL Butter zum Anbraten
- 20 Wacholderbeeren
- 300 ml Wasser
- 800 ml Obers
- 4 cl Weinbrand (Cognac)
- 50 g Butter zum Montieren

Zubereitung

1. Für das Gericht zuerst das ausgenommene Huhn mit den grob geschnittenen Schalotten, den Pfefferkörnern, den Lorbeerblättern und den in Spalten geschnittenen Orangen füllen und mit einem Küchengarn zubinden. Das Huhn anschließend auf einen Grillrost setzen, die Butter oben darauf geben, ein feuerfestes Gefäß darunter stellen und bei 180° C Umluft auf mittlerer Schiene 40-45 Minuten im Rohr garen. Währenddessen immer wieder mit der geschmolzenen Butter, die in das Gefäß tropft, übergießen (nappieren).

2. Für das Gemüse den Wirsing vom Strunk befreien, die feinen Blätter in größere Rechtecke
schneiden und waschen. Die geschnittenen Blätter danach kurz in einem großen Topf in kochendem Salzwasser blanchieren, abseihen, auf Eiswasser abschrecken und gut trocknen. Den Bauchspeck in dünne Streifen schneiden und diese in der Butter in einer Pfanne knusprig anbraten. Die Schalotte in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Dann den blanchierten Wirsing zurück in den großen Topf geben, die Speck-Schalotten und die weißen Weintrauben dazugeben und durchschwenken.

3. Für die Pfeffersauce die Abschnitte vom Huhn mit etwas Butter, den feingeschnittenen Schalotten und den in Streifen geschnittenem Speck in einen Topf geben und alles leicht anrösten. Die weißen Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen und die Wacholderbeeren andrücken – beides in den Topf geben. Nun mit dem Weinbrand ablöschen, mit dem Wasser und dem Obers auffüllen und die Sauce 2-3 Stunden bei niedriger Hitze reduzieren lassen. Nach der Kochzeit die Sauce durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen, die Butter dazugeben und mit einem Pürierstab schaumig mixen (montieren).

4. Zum Schluss das Huhn aus dem Rohr nehmen, auf ein Holzbrett legen und tranchieren (Brust, Keulen, Flügel) – die Fülle und die Knochen entfernen. Die Fleischstücke dann nach Belieben auf einem flachen Teller anrichten, das Wirsing-Trauben-Gemüse dazugeben und die Pfeffersauce angießen.

Quelle: ORF extra

Quelle: ORF extra