

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Koch: Max Stiegl

Morchelhuhn

Zutaten

(4 Personen)

- 1 Bauernhendl
- 200 g Morcheln (getrocknet)
- ½ l Wasser zum Einweichen
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Butterschmalz
- 1 Schalotte (oder Zwiebel)
- 2 cl Weinbrand
- 4 EL Portwein
- 1/8 L Morchelwasser (Wasser, in dem die Morcheln eingeweicht wurden)
- 1 Thymianzweig
- 125 ml Obers
- 1 EL Sauerrahm
- etwas gehackte Petersilie
- 50 g kalte Butterstücke zum Montieren (= Binden)

Zubereitung

- 1.** Für das Morchelhuhn zuerst die Morcheln in etwas Wasser einweichen und gut durchziehen lassen.
- 2.** Während die Morcheln eingeweicht sind das Huhn auslösen, die Haut abziehen und das Huhn vierteln. Die einzelnen Stücke salzen und pfeffern und in etwas Butterschmalz anbraten.
- 3.** Die Fleisch-Stücke herausnehmen und auf einen Teller legen, sobald sie etwas Farbe bekommen haben. Anschließend die Schalotte (oder Zwiebel) fein schneiden und im Bratrückstand anrösten.
- 4.** Die eingelegten Morcheln aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken, zu den Schalotten beifügen und kurz mitrösten.
- 5.** Nun die Morcheln mit Weinbrand ablöschen, den Portwein zufügen und kurz reduzieren lassen. Anschließend einen guten Schuss vom Morchelwasser dazugeben, die Stücke vom Huhn wieder einlegen und alles etwas köcheln lassen.
- 6.** Wenn das Huhn gar ist, herausnehmen und in kleine Stücke schneiden. Das Obers dazugeben und die Sauce noch einmal kräftig mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie, Thymian und etwas Sauerrahm abschmecken. Alles einmal aufkochen lassen und mit kalten Butterstücken montieren (= Butterstücke in die Sauce einrühren, um eine schöne Bindung zu bekommen).
- 7.** Die Hendlstücke wieder in die Sauce geben und einmal umrühren. Nun das Morchelhuhn samt Sauce in einem tiefen Teller anrichten und genießen.