

Perlhuhn in Champagner mit Zwiebeln und Maronen

Für 4 Personen

1 kg frische Maronen	200 g frische Perlzwiebeln	3 Stangen Staudensellerie
4 Perlhuhnkeulen	Salz, weißer Pfeffer	2 EL Olivenöl
2 EL Butter	3 Wacholderbeeren	1 frisches Lorbeerblatt
2 Zweige Thymian	1 Prise Zucker	100 ml Madeira
100 ml Champagner	3 Zweige frischer Majoran	3 Zweige glatte Petersilie
200 ml Geflügeljus		

Den Ofen auf 250 Grad Umluft vorheizen. Die Schale der Maronen auf der runden Oberseite kreuzförmig einritzen, auf ein Backblech legen und im heißen Ofen backen, bis sie aufplatzen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und schälen. Backofen auf 170 Grad zurückschalten. Die Perlzwiebeln schälen und evtl. halbieren. Staudensellerie waschen und in fingerlange Stücke schneiden. Die Perlhuhnkeulen waschen, trocken tupfen, halbieren, salzen und pfeffern. Olivenöl und Butter in einer flachen Kasserolle aufschäumen lassen und die Keulen rundum anbraten. Zwiebeln, Sellerie und Maronen zugeben, kurz anschwitzen. Wacholderbeeren andrücken und mit Lorbeer und Thymian zugeben. Mit Salz, wenig Zucker und Pfeffer würzen, nacheinander mit Madeira und Champagner ablöschen und im Ofen ca. 30 - 45 Minuten schmoren. Majoran und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Keulen rausnehmen und warmstellen. Die entstandene Flüssigkeit einkochen, Geflügeljus zugeben, eventuell mit 1 EL Butter noch mal binden. Lorbeer, Wacholder, Thymian rausfischen. Majoran und Petersilie zugeben und alles anrichten.

Kolja Kleeberg am 24. Oktober 2014