

Gebratenes Perlhuhn mit Süßkartoffel-Püree

Für 4 Personen:

1 Perlhuhn	50 g weiche Butter	2-3 EL Butterschmalz
6 Knoblauchzehen	1 Bio- Zitrone	1 Bund Thymian
50 g Butter	Meersalz	

Preiselbeersoße:

2 EL Zucker	1/8 l trockener Rotwein	250 g Preiselbeeren
2 Nelken	Zimt	Salz, Pfeffer

Süßkartoffelpüree:

750 g Süßkartoffeln	50 g Butter	1 Orange
1 Prise Zucker	Meersalz	

Am küchenfertigen Perlhuhn noch vorhandene Federkiele mit einer kräftigen Pinzette entfernen, das Huhn abspülen und trockentupfen. Mit der Butter einfetten und innen und außen mit Meersalz würzen. Die Keulen und Flügel mit Küchengarn eng an den Körper binden, damit das Fleisch gleichmäßig gar wird. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und das Perlhuhn darin von allen Seiten anbraten. Das Huhn in einen passenden Bräter legen. Die Bio-Zitrone in Scheiben schneiden, Thymian waschen. Alles zusammen mit den nicht abgezogenen Knoblauchzehen in den Bräter geben. Zum Schluss noch reichlich Butter auf dem Huhn verteilen und es dann ohne Deckel im heißen Backofen auf mittlerer Schiene etwa eine Stunde braten.

Zwischendurch immer wieder mit der Butter aus dem Bräter begießen, damit das Huhn nicht zu trocken wird. Nach der Garzeit das Perlhuhn aus dem Ofen holen und etwa zehn Minuten ruhen lassen. Dann das Küchengarn entfernen und das Huhn tranchieren. Den Bratsud mit etwas Salz abschmecken und getrennt zum Huhn servieren. Mit Preiselbeersoße und Süßkartoffelpüree anrichten.

Preiselbeersoße:

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit dem Rotwein ablöschen und rühren, bis sich der Karamell auflöst. Die Preiselbeeren und die Nelken dazugeben und etwas köcheln lassen. Zum Schluss mit Zimt, Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

Süßkartoffelpüree:

Die Süßkartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in einen Topf geben. Den Topf mit Wasser auffüllen, sodass die Kartoffeln knapp bedeckt sind, und jeweils eine Prise Salz und Zucker dazugeben. In etwa 25 Minuten gar kochen.

Das Kochwasser abgießen und zunächst aufheben. Die Kartoffeln pürieren. Die Bio-Orange heiß abwaschen und trocknen. Mit einem Zestenreißer dünne Zesten aus der Orangenschale ziehen, anschließend die Orange auspressen. Orangenzesten und Butter unter das Süßkartoffelpüree ziehen. Das Püree mit Orangensaft und Meersalz abschmecken.

Falls das Püree zu fest ist, noch etwas Kochwasser dazugeben.

Lea Linster am 05. Dezember 2013