

Perlhuhn mit Fenchel

Für vier Personen

1 Perlhuhn	2 El Gewürze	Olivenöl
4 - 6 Fenchelknollen	6 Strauchtomaten, gehäutet, entkernt	100 ml Weißwein
50 ml französischer Aniséé	50 ml Noilly Prat	500 ml Geflügelbrühe
4 El bestes Olivenöl	2 El glatte Petersilie	feines Meersalz

Das Perlhuhn in acht Stücke zerteilen. Die Gewürze in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten, auskühlen lassen und im Mörser zerkleinern. Die Hühner Teile mit den Gewürzen einreiben und in einer Pfanne in Olivenöl von allen Seiten goldgelb anbraten. Die gebratenen Teile auf ein Blech legen und mit Meersalz salzen. Den Fenchel waschen und längs in Scheiben schneiden. Das Fenchelgrün heraus schneiden und aufbewahren. Einen Bräter erhitzen, das gute Olivenöl hinein geben und den Fenchel mit den restlichen Gewürzen anschwitzen. Salzen und mit dem Weißwein, französischem Aniséé und Noilly Prat ablöschen. Alles um die Hälfte einkochen lassen, mit der Geflügelbrühe aufgießen und nochmals aufkochen lassen. Die Tomatenviertel dazu geben. Die Geflügelteile auf den Fenchel legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft circa 30 bis 40 Minuten garen. Sollten die Geflügelteile noch nicht knusprig sein, für kurze Zeit den Grill einschalten. Den Bräter aus dem Ofen nehmen, die Petersilie und das fein geschnittene Fenchelgrün dazugeben und nochmals mit Salz nachschmecken. Dazu passt wunderbar ein französisches Landbrot oder Ciabatta.

Cornelia Poletto am 20. Februar 2015