

Perlhuhn aus dem Ofen mit Champignons

Für 2-4 Personen

1 Perlhuhn (1,2 kg)	6 Zweige Rosmarin	5-6 Scheiben grüner Speck
4 Scheiben Bacon	8 Schalotten	200 g Champignons
4 EL Öl	$\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark	3 Lorbeerblätter
200 ml Weißwein	200-250 ml Fleischbrühe	

Perlhuhn gründlich mit kaltem Wasser ausspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die unteren Flügelknochen sowie die Unterschenkel im Gelenk abschneiden. Die Haut über der Brust jeweils mit einem Löffelstiel lösen. 4 Zweige Rosmarin zwischen Haut und Fleisch stecken. Den grünen Speck leicht überlappend auf die Brust legen und mithilfe von 2 Rosmarinzweigen und Küchengarn fixieren. Kräftig mit Salz würzen.

Durchwachsenen Speck in Streifen schneiden. Schalotten halbieren, Pilze putzen und halbieren. Öl in einem Bräter erhitzen. Das Perlhuhn von beiden Brustseiten je 2 Minuten anbraten. Perlhuhn aus dem Bräter nehmen und die Speckstreifen, Schalotten und Pilze darin hellbraun anbraten. Tomatenmark dazugeben und kurz andünsten.

Lorbeerblätter hinzufügen, salzen, pfeffern. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und mit 100 ml Fleischbrühe aufgießen.

Perlhuhn in den Bräter setzen und im heißen Ofen bei 200 Grad auf der untersten Schiene 45-60 Minuten braten. Umluft ist dabei nicht empfehlenswert. Huhn aus dem Bräter nehmen.

Bratensaft mit den Pilzen und Schalotten in einen Topf geben, mit 100-150 ml Fleischbrühe verdünnen und aufkochen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Servieren:

Das Perlhuhn tranchieren und zusammen mit dem Champignon-Gemüse servieren. Als weitere Beilage passt YorkshirePudding mit Kürbispüree.

Tim Mälzer am 25. Mai 2019