

Confiture de Vivre



Pintade aux citron

5

Ingredienzen

- 1 Perlhuhn
- Innereien (Leber, Herz)
- 6 Scheiben Serranoschinken
- 2 Zwiebeln
- 5 Zehen Knoblauch
- 1 bis 2 Zitronen (Bioqualität)
- 1 Bouquet garni
- Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer
- ¼ Liter Rancio (naturesüßer Wein aus Südfrankreich)
- ½ Liter Geflügelfond
- 1 Baguette oder anderes Brot nach Wahl

Eine halbe Zitrone in Scheiben schneiden und das Perlhuhn damit füllen. Danach das gesamte Huhn mit Salz einreiben. In einem Bräter rundherum anbraten. Den Ofen auf 180° vorheizen und das Huhn dann auf die mittlerer Schiene backen (Gesamtbratzeit ca. 1 Stunde). Mit etwas Fond angießen. Dabei eher Ober/Unterhitze einstellen, bei Umluft trocknet es zu sehr aus.

Sauce

Während das Huhn im Ofen gart, Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein hacken. Den Schinken in kleine Stücke schneiden. Eine halbe Zitrone in Scheiben schneiden. Nun die Zwiebeln, den Knoblauch und den Schinken anbraten, die Zitrone dazu geben. Die Innereien dazugeben und mit braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Tomatenmark dazugeben. Dann mit dem Rancio ablöschen und auf kleiner Flamme 10 min. köcheln lassen. Das Bouquet garni dazugeben und alles mit dem Geflügelfond angießen.

Die Sauce zu dem Perlhuhn in den Bräter geben. Das Huhn in Abständen mit der Sauce übergießen. Gegen Ende die Hitze reduzieren. Die Innereien aus dem Bräter nehmen. Eine Zehe Knoblauch klein hacken. Die Innereien mit dem Knoblauch und etwas Olivenöl pürieren. Das Baguette in Scheiben schneiden und rösten. Die Paste aus den Innereien auf die Scheiben streichen und auf einem Teller anrichten. Das Huhn aus dem Ofen nehmen und im Ganzen servieren und erst am Tisch tranchieren. Die Sauce dazu reichen. Typisch katalanisch ist, die bestrichenen Brotscheiben direkt in die Sauce auf den Teller zu geben, sodass sich die Scheiben schön vollsaugen.

Guten Appetit!

