

# Perlhuhn, mit Orangensauce

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, Darmstadt, 3.7.2021

Zutaten (für 2 Personen):

1	Perlhuhn, 800 g, küchenfertig
1 ganze Knolle	Knoblauch
4	Kartoffeln, roh
150 g	Schinkenspeck, in dünnen Scheiben
2	Orangen
50 ml	Weißwein, trocken
100 ml	Geflügelfond
1 EL	Petersilie, getrocknet
	Salz, Pfeffer

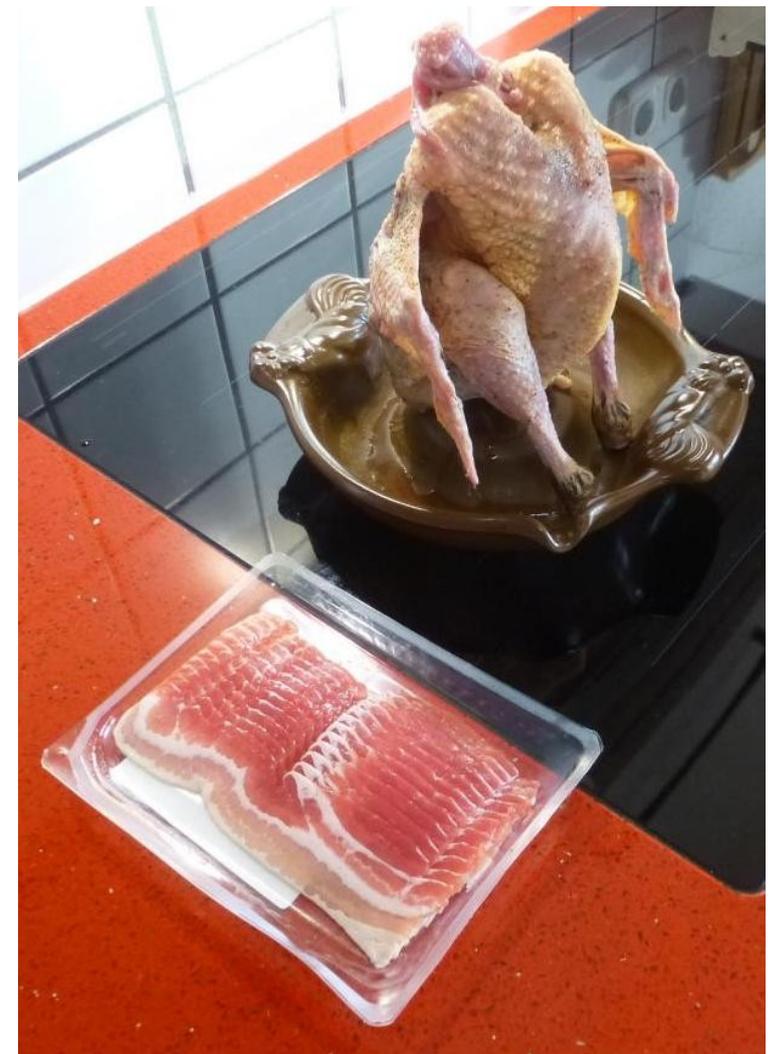


Das Perlhuhn ist die Wild-Variante des Hähnchens. Es ist etwas kleiner, aber enthält auch weniger Fett und hat ein ganz eigenes Aroma. Die Zubereitung ist genau so einfach wie beim Huhn. Wir präsentieren hier unser Lieblings-Rezept.

Hans Martin & Manuela

## Die Vorbereitung

Das Perlhuhn wird außen und innen gut gewaschen, abgetrocknet, gepfeffert und, falls vorhanden, auf den Dorn eines Hähnchen-Brattellers gesetzt. Natürlich kann man es auch in eine gewöhnliche Auflaufform legen. Sodann wird es rundherum mit dünnen Scheiben vom rohem Speck belegt. Diese stecken wir mit kleinen Metallspießen fest. Wir verwenden gern Streifen von sogenanntem „Frühstücksschinken“, wie er in angebratener Form zum englischen „Ham & Eggs“-Frühstück gereicht wird.



Die rohen Kartoffeln werden in 1 cm kleine Würfel geschnitten. Die Knoblauchknolle wird in die einzelnen Zehen zerteilt. Diese werden enthäutet und mit etwas Wasser in den Bratteller gelegt. Das Ganze wird im vorgeheizten Backofen bei 230 °C leicht gebräunt. Dann wird die Temperatur auf 160 °C reduziert. Die Kartoffelwürfel werden dazugegeben. Die Garzeit beträgt etwa 35 Minuten.

Nach dem Ende der Garzeit, wenn das Fleisch des Perlhuhns zart und die Kartoffeln weich sind, werden die Kartoffelwürfel aussortiert, mit etwas Salz und getrocknetem Petersilie gewürzt und warm bei Seite gestellt.

Der Sud aus dem Bratteller mit den Knoblauchzehen wird in eine kleine Kasserole gegeben. Weißwein hinzufügen. Die Orangen werden geschält und in Stücke geschnitten. Diese werden ebenfalls in den Sud gegeben. Das Ganze wird mit dem Stabmixer zu einer sämigen, hellen Sauce püriert und kurz aufgekocht. Das fruchtig-säuerliche Aroma kann nun mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt werden.

Das Perlhuhn wird nun mit einem langen, schmalen Filetirmesser in Brust, Keulen und Flügel zerteilt und auf zwei vorgewärmten Tellern angerichtet. Der Schinkenspeck sowie die Kartoffelwürfel werden portioniert und dazugegeben. Nun ein wenig Sauce darüberträufeln. Den Rest der Sauche servieren wir in einer kleinen Sauciere zusammen mit dem Gericht.

Am Ende der Garzeit wird das Perlhuhn vom Dorn des Brattellers abgenommen und zerteilt. Auch die mitgegarnten Kartoffelwürfel haben das Aroma von Huhn und Speck aufgenommen.

