

Brathähnchen mit Steinpilzbutter an Pilzragout

Für 3-4 Personen

Huhn

1 Huhn zum Braten (ca. 1,4 kg), bspw. Maishähnchen -also kein altes Suppenhuhn-

Salz

Wasser

Pfeffer

Steinpilzbutter

Butter

Abrieb einer halben Zitrone

Steinpilze getrocknet

Estragon ca. 30g fein geschnitten

Petersilie ca. 30g fein geschnitten

Olivenöl

Salz, Pfeffer

Champignons

Marsala

Hühnerabschnitte

- [1] Die Butter weich werden lassen, die Hälfte der Steinpilze in warmem Wasser einweichen lassen. Den Rest in einer Gewürzmühle zu Pulver/Mehl zerkleinern. Zusammen mit den übrigen Zutaten in die zimmerwarme Butter einrühren.
- [2] Wie bei jedem Geflügel zuerst die Drüse am Bürzel abschneiden und wegwerfen. Dann vom Huhn Flügelspitzen und Rücken herausschneiden, das Gabelbein ausbrechen, die Abschnitte beiseitelegen und für einen Geflügelfond verwenden oder für spätere Verwendung im Gefrierschrank sammeln. Das Huhn für mindestens drei Stunden oder besser über Nacht gekühlt in eine 6% Salzlake einlegen.
- [3] Das Huhn aus der Lake nehmen, trockentupfen, die Haut vorsichtig mit den Fingern vom Fleisch lösen und die Butter zwischen Haut und Fleisch verteilen.
- [4] Das Huhn im Ofen bei 90°C Ober-/Unterhitze für ca. 90 Minuten -besser: bis die Brust an der dicksten Stelle eine Temperatur von 60°C erreicht hat- garen. Im Anschluss 20 Minuten ruhen lassen, den Ofen auf höchster Stufe vorheizen.
- [5] In der Zwischenzeit die Pilze putzen und mit den Hühnerabschnitten anbraten, Zwiebeln hinzugeben mit Marsala ablöschen und reduzieren lassen. Die Lauchzwiebeln in einer Pfanne anrösten und mit Weißwein ablöschen und ein Stück Butter hinzugeben.
- [6] Das Huhn mit den Bratensäften bestreichen und bei höchster Hitze 10 Minuten im Ofen bräunen.
- [7] Das Ragout mit Speisestärke andicken und mit Estragon, Zitrone, Salz & Pfeffer abschmecken.

! Statt der Steinpilzbutter kann man auch andere Aromaten unter die Haut stecken, z.B. ein paar Zweige Rosmarin eignen sich sehr gut. !