

Leckere Geflügelrezepte

Ergän(s)zte Auflage

Herausgepickt und gesammelt von:

Helga Wilhelm
Eberstädter Weg 44
64295 Darmstadt
Tel. 06155 / 1418

Dünenhof

direkt neben dem Pfungstädter Weg

November 2000

1.HUHN.....	4
1.1BRÜSSELER POULARDE.....	4
1.2HUHN MIT TOMATEN UND OLIVEN.....	5
1.3GEFÜLLTE POULARDE.....	6
1.4WÜRZIGES HÜHNERFLEISCH, KANTONESER ART.....	6
1.5MARYLAND HUHN.....	7
1.6HUHN - AFRIKANISCHE ART.....	7
1.7MARENGO-HÄHNCHEN.....	7
1.8HUHN IN WERMUTSAHNE.....	8
1.9PLATTES HUHN.....	8
1.10BETRUNKENES HUHN.....	9
1.11HÄHNCHEN MIT PASTIS UND KNOBLAUCH.....	9
1.12HUHN IN ROTWEINSAUCE.....	10
1.13HÜHNERSUPPE MIT LAUCH UND BACKPFLAUMEN.....	10
1.14PALATSCHINKEN MIT HÄHNCHEN-PILZFÜLLUNG.....	11
1.15MANDELHUHN IN SHERRYSAUCE.....	11
1.16POULARDE MIT JOGHURTKRUSTE UND APRIKOSENSAUCE.....	12
1.17HÜHNCHEN NACH ART DES VAR.....	12
1.18BASKISCHES HÜHNCHEN.....	13
2.PERLUHN.....	14
2.1GEBRATENES PERLUHN.....	14
2.2GEFÜLLTES PERLUHN MIT HIMBEEREN.....	14
2.3PERLUHN AUS DER TÜTE.....	15
2.4PERLUHN MIT PFIFFERLINGEN.....	15
2.5PERLUHN AUF ITALIENISCHE ART.....	16
3.GANS.....	17
3.1WEIHNACHTSGANS.....	17
3.2GEFÜLLTER GÄNSEHALS.....	17
3.3TRIENTINER GÄNSEKEULEN.....	18
3.4GANS MIT SEMMEL-PILZFÜLLUNG.....	19
3.5GANS IN SENFSAUCE.....	20
4.ENTE.....	21
4.1FRIESISCHE ENTE IN WIRSING.....	21
4.2FLUGENTE MIT SAUERKIRSCHEN.....	22
4.3ENTE IN PIKANTER SAUCE.....	22
4.4KNUSPRIG GEBRATENE ENTE.....	23
4.5ENTENBRUST IN DER MALZKRUSTE AN DUNKELBIERSAUCE.....	23
5.TRUTHAHN.....	25
5.1GEFÜLLTE PUTE, AMERIKANISCH.....	25
5.2TRUTHAHN „MONTEZUMA“.....	26
5.3BAYRISCHE TRUTHAHNKEULE.....	26
5.4TRUTHAHN „INDIAN“.....	27
5.5TRUTHAHN MIT KASTANIEN UND PFLAUMEN.....	27
5.6PUTE MIT ZWEIERLEI FÜLLUNG.....	28
6.RESTEAUFWERTUNG.....	29
6.1TRUTHAHNKROKETTEN.....	29
6.2PUTENSALAT „GÄRTNERIN“.....	29
6.3TRUTHAHNSALAT MIT FRÜCHTEN.....	29
6.4ENTEN- ODER GÄNSEFETT IN GEDÄMPFTEM EIPUDDING.....	30
6.5GEFLÜGELPASTETE.....	30
7.FÜLLEN - EINMAL ANDERS.....	32

7.1KARTOFFELFÜLLUNG I FÜR DIE GANS.....	32
7.2KARTOFFELFÜLLUNG II FÜR DIE GANS.....	32
7.3MAISFÜLLUNG FÜR DIE PUTE.....	32
7.4LEBERFÜLLUNG FÜR GANS ODER ENTE.....	32

1. Huhn

Sicher wäre es eine verzeihliche Übertreibung, wenn man behauptete, das Huhn sei speziell für den Tisch geschaffen worden. Das Huhn, das wir heute in der Küche verwenden, stammt von dem in Südostasien heimischem roten Dschungelhuhn ab und wurde schon um das Jahr 2500 v. Chr. im Indus-Tal als Hausgeflügel gehalten; heute spielt es in den Küchen fast aller Länder eine nicht mehr wegzudenkende Rolle. Das Huhn verdankt seine weltweite Popularität der einfachen Aufzucht und seinem Wert als Eierleger; seinen kulinarischen Ruf hat es sich dadurch erworben, daß sein Fleisch für nahezu unendlich viele Gerichte zu verwenden ist. Überall in der Welt, wo das Huhn für den Tisch gezüchtet wird, verarbeiten es die Köche mit den jeweils zur Verfügung stehenden Zutaten zu typischen Spezialgerichten. Die Italiener beispielsweise braten es mit Tomaten, Pilzen und Wein, und das fertige Gericht heißt pollo alla cacciatora; bei dem japanischen Gericht toriniku no tatsuta-age werden Hähnchenstücke in einer Mischung aus Ingwer, Sojasauce und Reiswein mariniert und dann gegrillt. Eine Spezialität Indiens ist das mit Joghurt und scharfen Gewürzen aromatisierte Brathähnchen Tandoori. Das mit gemahlenden Nüssen zubereitete Huhn ist typisch für die Küche des vorderen Orient. Hühnergeflügel, das nicht älter ist als 6 Monate, schmeckt am besten gegrillt und in der Pfanne oder im Backofen gebraten. Grillen ist die beste Methode, wenn man aus ganz jungem Geflügel ein Höchstmaß an Aroma herausholen möchte. Würzt man es zuerst mit einer Marinade aus Öl und Kräutern und grillt es dann bei starker Hitze, oder besser über glühender Holzkohle oder über durchgeglühten Holzscheiten, schmeckt das Fleisch würziger, bleibt aber zart. Junges Geflügel vom Bauernhof, das mit Körnern gefüttert wird und sich selbst Insekten sucht, das außerdem viel Bewegung hat, schmeckt so gut, daß man bei der Zubereitung mit Salz und Pfeffer auskommt! Schneidet man junges Bratgeflügel in Portionsstücke, dann eignet es sich auch hervorragend zum Braten in der Pfanne oder zum Fritieren in heißem Fett.

Das ältere Legehuhn, das als Suppenhuhn bezeichnet wird, läßt man am besten in Wasser oder Brühe garziehen. Man kann damit aber auch ein Brathähnchen vortäuschen: Schmort man ein Suppenhuhn mit etwas Wasser in einem zugedeckten Topf etwa 1 Stunde und überbäckt es dann im Ofen, kommt ein goldbrauner Braten heraus, dem man sein wahres Alter nicht ansieht. Eine andere Methode, die gekochten Hühnerteile zu verjüngen ist, sie paniert und fritiert oder ganz einfach ohne Panade in Butter kurz gebraten, mit Pfeffer oder Paprika bestreut zu servieren. Dieselbe Behandlung bekommt natürlich auch einem älteren Hahn gut.

Wenn der Hahn etwa ein Jahr alt ist, dann eignet er sich besonders gut für das klassische französische Schmorgericht coq au vin, oder dem ungarischen Nationalgericht Pörkölt. Die Geflügelküche hat auch ihren Märtyrer: den Kapaun, einen kastrierten Hahn. Schon im alten Griechenland wurden Hähne kastriert; besonders weite Verbreitung aber fanden sie erst im klassischen Rom, nachdem ein Gesetz erlassen worden war, das den Verzehr von gemästeten Hennen verbot. Mit einem einfachen chirurgischen Eingriff umgingen die römischen Geflügelzüchter nicht nur das Gesetz, sondern sie produzierten gleichzeitig Schlachttiere, die zweimal so groß wurden wie nicht kastrierte Tiere, dabei aber saftig und zart blieben wie ganz junges Geflügel. Heutzutage kann man auf das Kastrieren verzichten, da man schnellwachsendes Mastgeflügel herausgezüchtet hat, welches bei Getreidefütterung allen Feinschmeckeransprüchen Genüge leistet.

1.1 Brüsseler Poularde

1 bratfertige Poularde (ca. 2 kg)

½ Teelöffel Salz

½ Teelöffel Pfeffer

Fülle:

Maroni (Eßkastanien) aus der Dose

100 g grobes Schweinefett

75 g Geflügelleber

2 Eier

20 g Butter

Saft von einer Zitrone

1 Eßlöffel gehackte Petersilie

je ½ Teelöffel Salz und Pfeffer
75 g Butter
1/8 l Weißwein
1 Eßlöffel Mehl
¼ l saure Sahne (Sauerrahm)

Die vorbereitete Poularde nach dem Trockentupfen nur innen mit dem Gemisch aus Salz und Pfeffer ausreiben.

Die Maroni für die Fülle aus der Dose nehmen, durch ein Sieb streichen, in einer Schüssel mit dem Schweinefett, der feingehackten Geflügelleber, den Eiern und der Butter vermengen und mit dem ausgepressten Zitronensaft, der Petersilie, Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Die Masse in die Poularde füllen und sauberlich zunähen, damit die Fülle beim Braten nicht austreten kann.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen, die Butter in der Pfanne erhitzen, die Poularde rasch von allen Seiten anbraten. Den Weißwein aufgießen und ca. 80 Minuten bei 150 °C braten. Zwischendurch den Vogel ständig mit der Bratflüssigkeit beschöpfen. Einmal wenden.

Ist die Poularde ringsum braun und gar, herausnehmen und auf eine vorgewärmte Platte legen. Den Bratfond aus der Pfanne in einen Topf gießen (nach Bedarf mit dem angerührten Mehl binden) und mit der Sahne verfeinern.

1.2 Huhn mit Tomaten und Oliven

1 schönes großes Brathuhn
½ Teelöffel Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer
Fülle:
2 große spanische Zwiebeln
Olivenöl
10 Tomaten
1 Tasse schwarze Oliven
1 Tasse grüne Oliven
Glas kleine Perlzwiebelchen
Salz
1 Messerspitze Cayennepfeffer
2 Eßlöffel gewiegte Petersilie

Das vorbereitete, abgespülte und trocken getupfte Brathuhn innen und außen mit dem Gemisch aus Salz und weißem Pfeffer würzen. Die Innereien (Leber, Herz und Magen ohne Hals) auf einem Teller beiseite legen.

Die geschälten, kleingewürfelten Zwiebeln in wenig erhitztem Olivenöl in einer Pfanne glasig werden lassen, die kleingeschnittenen Innereien hinzufügen, dünsten und mit Salz und Pfeffer gut würzen.

Diese Zwiebelfleischmasse in das Innere des Brathuhns schieben, die Öffnung zunähen. Nun das Huhn in einer entsprechend großen Kasserolle von allen Seiten in erhitztem Olivenöl anbraten, dann in den vorgeheizten Backofen geben und fertig garen. Dabei hin und wieder mit dem Fett begießen.

Während der Bratzeit die Beilage vorbereiten. Dafür die Tomaten vierteln, kleine Früchte nur halbieren. Die schwarzen Oliven halbieren und entkernen, ebenso die grünen; Perlzwiebeln aus dem Glas nehmen und abtropfen lassen.

Ist das Huhn gar, die Gemüsemischung in das Bratfett geben, mit dem Salz und Cayennepfeffer noch würzen und einige Minuten schmoren. Das fertige ganze Huhn auf eine vorgewärmte Platte legen, ringsum das bunte Gemüse ausbreiten und noch mit der Petersilie überstreuen.

Beilage: Reis

1.3 Gefüllte Poularde

1 Poularde (etwa 1600-1800 g)
½ Teelöffel Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Fülle:
1 Tasse feingehackte Walnüsse
1 Tasse Rosinen, 1/2 Teelöffel Zimt
1 Eßlöffel Honig
knapp 1 Tasse gargekochter Reis
2 Eßlöffel Butter, Salz und Pfeffer
Olivenöl zum Anbraten
1 l Wasser
½ Teelöffel Safranpulver
1 zerdrückte Knoblauchzehe
2 kleingeschnittene Tomaten
1 kleingeschnittene Aubergine

Die vorbereitete Poularde mit dem Gemisch aus Salz und Pfeffer innen ausreiben. Für die Fülle die Walnüsse mit Rosinen, Zimt, Honig, Reis, Butter sowie Salz und Pfeffer gut vermischen. In die Poularde einfüllen und zunähen! Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Poularde von allen Seiten anbraten, das Wasser mit den Gewürzen und dem kleingeschnittenen Gemüse hinzugeben, aufkochen und zugedeckt bei geringer Hitze solange köcheln, bis die Poularde gar, aber nicht zu weich ist. Vorsichtig herausheben und abtropfen lassen. Den Sud beiseite stellen. Den Elektrogrill nach Vorschrift anheizen, das Huhn nicht zu dicht unter die Grillstäbe legen und rasch rundum brutzelig braun grillen. Zwischenzeitlich noch mit einem Gemisch aus 1 Eßlöffel Honig und 1 Eßlöffel flüssiger Butter fleißig bepinseln.

1.4 Würziges Hühnerfleisch, Kantoneser Art

250 g chinesische Nudeln
Salzwasser
6 Eßlöffel Pflanzenöl
2 Zwiebeln mit Grün
500 g Hähnchenbrust
1 Tasse getrocknete chinesische Champignons
½ Tasse Sojasauce
½ Teelöffel Salz
½ Teelöffel Pfeffer
1 Messerspitze Ingwerpulver
2 Teelöffel Zitronensaft
½ Tasse Pflanzenöl
Walnußhälften

Die chinesischen Nudeln in reichlich Salzwasser nach Vorschrift gar, aber nicht zu weich kochen. Sofort abgießen und unter Schütteln in einem Nudelsieb abtropfen lassen. Das Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen, die kleingeschnittenen Zwiebeln darin anrösten und die in dünne Scheiben geschnittene Hähnchenbrust ebenso anbraten (Hähnchenbrust am besten vor dem Feinschneiden im Gefrierfach anfrieren lassen). Ist die Hähnchenbrust unter Wenden geröstet (dauert höchstens 5 Minuten), die vorher eingeweichten, trockengetupften und kleingeschnittenen Pilze hinzufügen, ebenso Sojasauce, Salz und Pfeffer. Alles zusammen noch einige Minuten garen. Mit dem Ingwerpulver und mit Zitronensaft würzig abschmecken. Rasch in einer zweiten Pfanne in stark erhitztem Pflanzenöl die noch warmen, abgetropften chinesischen Nudeln von allen Seiten knusprig braten und in eine Schüssel füllen. Die Walnußhälften vor dem Servieren über das Huhn streuen.

Jeder bedient sich von den köstlichen Nudeln und häuft das würzige Huhn-Pilzgemisch darüber.

1.5 Maryland Huhn

2 junge Hühner
Salz und Pfeffer
2 Eßlöffel Mehl
1 Ei
½ Tasse Weckbrösel
1/3 Tasse zerlassene Butter
2 Tassen Rahmsauce

Die Hühner zerteilen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen, in dem Mehl, dem Ei und den Bröseln wenden. In eine gut gefettete Pfanne legen und 30 Minuten im heißen Ofen backen. Nach den ersten 5 Minuten der Bratzeit mit der zerlassenen Butter begießen. Auf einer Schüssel gefällig anordnen und mit der Rahmsauce begießen.

1.6 Huhn - afrikanische Art

1 Huhn
1 Handvoll Schalotten
2 Zehen Knoblauch
6 Nelken
1 Stückchen Ingwer
1 Eßlöffel Paprika
je ½ Teelöffel Pfeffer und Salz
2 Lorbeerblätter
4 Eßlöffel Butter

Die Gewürze zu einer Paste zerstoßen. Das Huhn zerlegen und mit der Gewürzpaste bestreichen. In der heißen Butter auf allen Seiten anbraten und auf schwachem Feuer zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Mit heißem Wasser auffüllen, bis das Fleisch gerade bedeckt ist und köcheln, bis das Huhn gar und die Sauce ziemlich eingekocht ist.

Beigabe: Reis

1.7 Marengo-Hähnchen

1 Poularde (ca. 1,3 kg)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
700 g reife Tomaten
1 Knoblauchzehe
150 g kleine Champignons
40 g Butterschmalz
100 ccm trockener Weißwein
100 ccm Hühnerbrühe
20 g kalte Butter
Zucker
etwas Zitronensaft
etwas gehackte Petersilie

Hähnchen waschen, trocknen und in viele kleine Stücke zerteilen. Fleisch salzen und pfeffern. Tomaten brühen, häuten, halbieren, entkernen und grob zerschneiden. Knoblauch pellen und im Salz mit dem Messerrücken zerdrücken. Champignons putzen, wenn nötig, waschen.

Butterschmalz in einer großen, breiten Pfanne (oder im Schmortopf) sehr heiß werden lassen. Hähnchenteile darin rundherum kräftig braun braten und herausnehmen. Tomaten und Knoblauch ins Fett geben, gut verrühren und 5 Min. andünsten. Wein zugießen und etwas einkochen lassen. Hühnerbrühe zugießen, die Flüssigkeit auf zwei Drittel einkochen. Hähnchenteile ohne das Brustfleisch in die Sauce legen und zugedeckt 20 Minuten garen. Brustfleisch und Pilze zugeben und noch weitere 15 Minuten garen.

Die fertigen Hähnchenteile und die Pilze aus der Sauce nehmen, auf einer vorgewärmten Platte warm stellen.

Nach und nach die kalte Butter in Flöckchen in die Sauce einrühren. Zum Schluß mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Zitronensaft abschmecken und die Petersilie unterziehen. Die Sauce vor dem Servieren über Hähnchenfleisch und Pilze gießen.

1.8 Huhn in Wermutsahne

1 Poularde (ca. 2 kg)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Eßlöffel Paprikapulver
1 Knoblauchzehe (püriert)
1 Bund Thymian
30 g Butter
200 ccm trockener Wermut
1 Fleischtomate (350 g)
150 ccm Schlagsahne

Poularde waschen und trocknen. Zuerst die Keulen sauber vom Rumpf schneiden. Dann mit einem scharfen Messer die Brust bis auf den Knochen durchschneiden. Brustknochen mit der Schere so vom Rücken schneiden, daß die Flügel dranbleiben.

Fleisch salzen, pfeffern, mit Paprika und Knoblauch einreiben. Thymianblättchen von den Stielen zupfen, Stiele zusammenbinden. Butter im Bräter zerlassen. Fleisch darin anbraten. Thymianblättchen und -stiele zugeben (ein paar Blättchen zur Seite legen). Wermut angießen. Bräter auf den Boden im vorgeheizten Backofen (225 °C, Gas 4) setzen. Poularde 10 Minuten schmoren.

Inzwischen Tomate häuten, würfeln, zur Poularde geben. 30 Min. schmoren, ab und zu mit Bratfond beschöpfen. Temperatur auf 250 °C (Gas 5-6) hochschalten. Bräter auf die 2. Leiste v. unten stellen. Sahne zugießen. Poularde weitere 10 Minuten bräunen.

Poularde im Bräter servieren. Vorher restliche Thymianblättchen unterrühren.

1.9 Plattes Huhn

1 junges fleischiges Hähnchen (800-1000 g)
Salz, Cayennepfeffer
1 kleiner Rosmarinzweig
4 EL Olivenöl
Saft von 1 Zitrone
100 ccm trockener Weißwein
20 g Butter

Außerdem:

Alufolie, Ziegelstein

Den Rückenknöchel des Hähnchens mit der Geflügelschere der Länge nach durchtrennen. Das Hähnchen plattdrücken, waschen, trocknen und innen und außen mit Salz und Cayennepfeffer ein-

reiben. Mit einem spitzen Messer ein paar Einschnitte in Keulen und seitlich der Brust machen. Einschnitte mit Rosmarinnadeln spicken.

Den Ofen auf 200 °C (Gas 3) vorheizen. Bräter mit Öl einpinseln. Stein mit Alufolie beziehen.

Hähnchen mit dem Rücken nach unten in den Bräter setzen und mit dem Stein beschweren. Im Ofen auf der 2. Leiste v. u. etwa 60 Min. braten. Inzwischen Zitronensaft mit dem restlichen Öl verquirlen, nach der Hälfte der Garzeit das Hähnchen damit einpinseln.

Hähnchen aus dem Bräter nehmen, warm stellen. Fett abgießen, den Bratensatz mit Wein lösen. Die Sauce kurz durchkochen, kalte Butter in kleinen Flöckchen einschwenken. Die Sauce noch einmal abschmecken und dann über das Hähnchen gießen.

1.10 Betrunkenes Huhn

Die Hälfte eines Huhns von ca. 1300 g Gewicht

1 Teelöffel Salz

2 ½ Teelöffel Zucker

½ Teelöffel Glutamat

1 ¼ Tasse Reiswein

2 Eßlöffel Öl zum Braten

frischer Koriander

Das Huhn waschen und in einen Topf geben. Mit kochendem Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und fest zugedeckt ca. 20 Minuten simmern lassen. Das Huhn abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten, bis auf den Koriander, vermischen und über das Huhn gießen. Mit Plastikfolie abdecken und über Nacht marinieren. Mit frischem Koriander garnieren und kalt servieren.

1.11 Hähnchen mit Pastis und Knoblauch

2 frische Hähnchen

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 Stiele Rosmarin

2 Stiele Thymian

4 Lorbeerblätter

1 EL Öl

1 EL Fenchelsamen (aus der Apotheke)

4 EL Anisschnaps (Pastis, z. B. Ricard oder Pernod)

4 Knoblauchzehen

750 g kleine Kartoffeln

ca. 100 g Butter

Backofen auf 200 °C (Gas Stufe 3) vorheizen. Hähnchen innen mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin, Thymian und Lorbeerblätter in den Bauch legen. Die Keulen der Hähnchen zusammenbinden, die Hähnchen im heißen Öl im feuerfesten Topf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fenchelsamen und Anisschnaps über die Hähnchen geben. Die ungeschälten Knoblauchzehen und die gründlich gewaschenen Kartoffeln rundherum in den Topf legen. Zugedeckt in den vorgeheizten Ofen schieben. Die Hähnchen je nach Größe in 50 bis 100 Minuten garen, die letzten 15 Minuten im offenen Topf, damit die Haut noch Farbe kriegt. Sauce in einen kleinen Topf gießen, das Fett abschöpfen und den verbleibenden Fond abmessen. Für 100ccm Fond etwa 100g eiskalte Butter zum Binden verwenden. Fond in einem Stieltopf erhitzen, Butter in kleinen Stücken nach und nach einschwenken. Hähnchen mit Kartoffeln und Sauce reichen. In Frankreich gibt es natürlich noch Baguette dazu.

1.12 Huhn in Rotweinsauce

100 g sehr dünn geschnittener Bacon
30 g Butter
16 kleine Zwiebeln (ca. 500 g)
3 Schalotten
250 g Champignons
1 Poularde (ca. 2 kg)
100 ccm Cognac oder sehr guter Weinbrand
2 Lorbeerblätter
Thymian
1-2 Knoblauchzehen
2 gestrichene EL Mehl
1/8 l Bouillon
1/4 l guter Burgunder oder Bordeaux

Die Speckscheiben voneinander lösen und nacheinander in einem Schmortopf in der Butter groß ausbraten. Die Scheiben jeweils herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die gepellten Zwiebeln im ganzen im Speckfett rundum goldbraun braten, herausnehmen und beiseite stellen. Die feingehackten Schalotten ins Bratfett geben und goldgelb werden lassen. Die Champignons putzen, waschen und halbieren oder vierteln, kurz mit den Schalotten anschmoren. Champignons und Schalotten aus dem Topf nehmen. Die Poularde in 8 Teile schneiden und im Speckfett ringsum kräftig anbraten. Den Cognac leicht erwärmen, anzünden und brennend über die Poulardenstücke gießen, die Flamme durch leichtes Rütteln des Topfes löschen. Lorbeerblätter, Thymian und die in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehen zum Fleisch geben und gut mit dem Bratensatz vermengen. Das Mehl überstäuben und gut durchschmoren, dabei die Fleischstücke auch wenden. Den Bratensatz zuerst mit der Bouillon, dann mit dem Rotwein ablöschen. Alles gut miteinander verrühren. Die Zwiebeln, Champignons und Schalotten sowie den Speck in den Topf geben, mit der Sauce vermengen. Den Topf zudecken und alles im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Gas Stufe 4) etwa 30 Minuten garen, dann den Deckel abnehmen und das Fleisch weitere 15 Minuten bräunen lassen. Zum Coq au Vin Stangenbrot und einen Kopfsalat mit Radieschen reichen.

1.13 Hühnersuppe mit Lauch und Backpflaumen

ca. 250 g Backpflaumen
2 kg Lauch
1 Suppenhuhn (ca. 1½-2 kg)
2 l Wasser
1 Nelke
½ TL Macisblüte
½ Bund Petersilie
viel Jamaikapfeffer gemahlen
Salz
evTL Hühnersuppenextrakt

Backpflaumen ca. 2 Stunden in Wasser einweichen. Lauch in Scheiben schneiden (nur das Weiße und nur ganz wenig vom Grün nehmen) und waschen. Das Suppenhuhn waschen, mit 2l Wasser in einen Topf geben. Dazu die Hälfte vom Lauch und die Gewürze. 1½-2 Stunden kochen. Das Huhn aus dem Topf nehmen, die Brühe durch ein Sieb gießen, mit dem restlichen Lauch 25 Minuten, dann mit den Backpflaumen noch 10 Minuten kochen lassen. Nachwürzen; evTL auch mit etwas Hühnersuppenextrakt, falls die Suppe zu fade sein sollte. In die fertige Brühe etwa 3 EL kleingeschnittenes Huhn geben (Rest für Salat oder ähnliches verwenden).

1.14 Palatschinken mit Hähnchen-Pilzfüllung

Für den Teig:

100 g Mehl

Salz

Muskatnuß (frisch gerieben)

¼ l Milch

3 Eier

1 Eigelb

Für die Füllung:

8 g getrocknete Steinpilze

500 g Hähnchenbrustfilet

2 TL Zitronensaft

100 g Schalotten

250 g rosa Champignons

130 g Butter oder Margarine

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 EL Mehl

200 g Crème fraîche

4 Scheiben mittelalten Gouda

Mehl, Salz und Muskat in eine Schüssel geben, die Milch mit dem Schneebesen nach und nach unterrühren. Den Teig zum Ausquellen beiseite stellen. Für die Füllung die Steinpilze in einem achteil Liter lauwarmem Wasser einweichen. Die Hähnchenbrustfilets in dünne Streifen schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Die Schalotten pellen und fein würfeln. Die Champignons putzen, unter fließendem Wasser kurz waschen, dann in dünne Scheiben schneiden. 50 g Butter oder Margarine in einer Pfanne zerlassen, das Hähnchenfleisch unter Wenden 4-5 Minuten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit der Schaumkelle aus der Pfanne in eine Schüssel heben. Die Schalotten im Bratfett glasig dünsten, die Champignonscheiben und die Steinpilze mit ihrem Einweichwasser dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Das Mehl darüberstäuben und unterrühren. Die Crème fraîche dazugeben und unter Rühren 5-6 Minuten einkochen lassen. Die Hähnchenbruststreifen untermischen, dann die Pfanne beiseite stellen. In einer zweiten Pfanne (ca. 24 cm Durchm.) 10 g Butter oder Margarine erhitzen. Eier und Eigelb unter den gequollenen Teig rühren. Eine kleine Schöpfkelle voll Teig in der Pfanne dünn verlaufen lassen und ungefähr 2 Minuten braten, dann mit der Palette wenden und von der anderen Seite 2-3 Minuten braten. Den fertigen Palatschinken warm stellen, noch weitere 7 Palatschinken braten. Die Füllung auf die Palatschinken verteilen, diese aufrollen und nebeneinander in eine gefettete Gratinform legen. Von den Goudascheiben die Rinde abschneiden. Scheiben der Länge nach halbieren und auf die Pfannkuchentrollen legen. Im vorgeheizten Ofen bei starker Oberhitze oder unter dem Grill auf der dritten Einschubleiste von unten überbacken, bis die Käsekruste goldbraun ist (das dauert 8-10 Minuten). Die Palatschinken in der Form servieren.

1.15 Mandelhuhn in Sherrysauce

1 Poularde

6 EL Mehl

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

2 Zwiebeln

6-8 cl Sherry Amontillado

1/8-1/4 l Hühnerbrühe

25 Mandeln

2 Eigelb hartgekocht

1 EL gehackte Petersilie
Brühe und Sherry nach Geschmack

Poularde in 8 Teile schneiden, jedes Teil waschen, trocknen und in Mehl wenden. In einem ofenfesten Schmortopf das Öl erhitzen und die Hühnerstücke darin kräftig anbraten. Salzen, pfeffern, Zwiebelwürfel zugeben und glasig werden lassen. Dann mit Sherry und Hühnerbrühe löschen und den Topf in den Ofen geben. Bei 200 °C (Gas 3) 25 Min. schmoren lassen. Währenddessen die Mandeln in einer trockenen Pfanne anrösten, bis sie braun sind. Dann durch eine Mandelmühle drehen oder im Mixer fein pürieren. Mandeln in einem Mörser mit dem Eigelb und der Petersilie zu einer glatten Masse zerstampfen. Wenn man keinen Mörser hat, kann man auch alles im Mixer fein pürieren. Die Masse in die Hühnersauce geben, verrühren und weitere 15 Minuten garen. Dann die Sauce mit Salz, Hühnerbrühe und Sherry nach Geschmack abrunden. Hühnerteile in der Sauce servieren. Dazu paßt frisches Weißbrot und Salat sowie ein Weißwein.

1.16 Poularde mit Joghurtkruste und Aprikosensauce

1 Poularde (ca. 1,5 kg)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 Bund Dill
1 Zweig frische Minze
2 Zweige Thymian, ersatzweise 2 TL getrockneter
3 Bund Basilikum
2 Becher Sahnejoghurt
2 TL Korianderpulver
50 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
50 g getrocknete Aprikosen
1 Ei Zitronensaft
¼ l Rotwein
50 g weiche Butter

Die Poularde von innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Dill, Minze, Thymian und Basilikum unter fließendem Wasser abspülen, gut ausschütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und feinhacken. Die Hälfte der gehackten und gemischten Kräuter zugedeckt beiseite stellen, die andere Hälfte mit dem Joghurt, einem TL Korianderpulver und einer Prise Salz mischen. Die Poularde außen dick mit der Joghurt-Kräuter-Mischung einstreichen und zugedeckt mindestens 4 Stunden kühl stellen. Inzwischen die Schalotten pellen und feinhackeln, den Knoblauch pellen und über die Schalotten pressen. Die Aprikosen in ¼ l Wasser weich kochen, dann im Topf mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren, Zitronensaft, die restlichen Kräuter, einen TL Korianderpulver, Schalotten und Knoblauch dazugeben und untermischen. Sauce vorläufig beiseite stellen. Die Poularde in einen Bräter legen (die mit Joghurt bedeckte Seite nach oben). Den Bräter in den auf 225 °C (Gas Stufe 4) vorgeheizten Ofen schieben, Poularde 1¼ Stunden braten. Zwischendurch nach und nach den Rotwein dazugießen und die Poularde mit der Butter bepinseln. Wenn die Kruste goldbraun ist, die Poularde für die restliche Garzeit mit Alufolie abdecken. Die fertige Poularde warm stellen, den Bratfond durch ein Sieb zur Aprikosensauce gießen, kurz aufkochen lassen. Die Poularde tranchieren und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Sauce getrennt dazu reichen. Als Beilage paßt am besten Mandelreis, als Getränk ein trockener, säurearmer Rotwein.

1.17 Hühnchen nach Art des Var

1 ziemlich großes Hühnchen
2 schöne Knoblauchknollen

1 Zweig Rosmarin
3 bis 4 Stengel getrockneter Fenchel
2 Lorbeerblätter
1 Bund Thymian
2 Salbeiblätter
½ Glas Olivenöl, zusätzlich 3EL davon
3-4 Tropfen Pastis
Salz und Pfeffer

Hähnchen von innen würzen und dressieren, von allen Seiten in den 3 EL Öl anbraten. Den Backofen anheizen auf ca. 180 °C. Das übrige Öl in einen Bräter geben (am besten aus Ton), den Boden mit allen Kräutern bedecken und das angebratene Hähnchen drauflegen. Die Knoblauchknollen auseinandernehmen, aber nicht schälen, um das Hähnchen herumlegen und mit etwas Pastis beträufeln. Zudecken und in den vorgeheizten Ofen schieben, etwa 1-1½

Stunden garen. Den Bräter aus dem Ofen nehmen, auf den Tisch bringen und erst dann den Deckel öffnen. Als Getränk paßt ein roter Cotes-de-Provence.

1.18 Baskisches Hähnchen

1 Hähnchen von etwa 1800 g
150 g geräucherter Bauchspeck
4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
4 Paprikaschoten
750 g Tomaten
½ Glas Olivenöl
1 Tasse Brühe
Salz und Pfeffer
gehackte Petersilie

Das Hähnchen zerteilen und die Stücke salzen und pfeffern. Den Speck in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, die Zwiebeln dünn schneiden, den Knoblauch zerdrücken. Die Paprikaschote in Streifen schneiden, vorher die Kerne entfernen. Das Öl in einer Schmorpfanne erhitzen, den Speck anbraten; wenn die Speckstücke braun sind, herausnehmen und warm stellen. Im selben Öl die Fleischstücke unter häufigem Wenden anbraten; sie sollen schön goldbraun werden. Ebenfalls herausnehmen. In derselben Pfanne die Zwiebeln Farbe annehmen lassen (umrühren, sie dürfen nicht zu braun werden); dann die Paprikastreifen und den Knoblauch zugeben. 10 Min. unter Rühren kochen lassen. Inzwischen die Tomaten abhäuten und halbieren, die Kerne herausdrücken. Das Fleisch wieder in die Pfanne geben, ebenso den Speck. Die Tomaten zusetzen, mit der Brühe ablöschen. Abschmecken und bei sehr kleinem Feuer zu Ende garen. Zum Auftragen mit gehackter Petersilie bestreuen. Als Beilage Reis reichen.

2. Perlhuhn

Man nimmt an, daß die Griechen diese Geflügelart bereits vor dem 5. Jahrhundert v. Chr. aus Afrika mitgebracht hatten. Perlhühner erreichen etwa die Größe eines Junghähnchens. Das Fleisch erinnert im Geschmack an Hähnchen mit leichtem Wildgeschmack, der in Großbritannien und auch in anderen europäischen Ländern noch dadurch verstärkt wird, daß man die Perlhühner nach dem Schlachten un- ausgeblutet 1 bis 2 Tage an einem kühlen Ort aufhängt. Durch das Abhängen wird das Fleisch zart; es ist aber leicht etwas trocken, das gilt für domestizierte Perlhühner ebenso wie für wilde. Damit das Brustfleisch nicht austrocknet, müssen Perlhühner beim Braten regelmäßig begossen werden, am besten belegt man sie mit Speckscheiben oder gibt reichlich Butter unter die Brusthaut. Perlhühner gelingen auch gut, wenn sie flachgedrückt und unter der Haut mit einer Gemüse-Weißkäse-Masse gefüllt werden. So bleibt das Fleisch saftig, und die Füllung gibt ihm ein delikates Aroma

2.1 Gebratenes Perlhuhn

1 großes oder 2 kleinere Perlhühner, gabelförmiger Knochen entfernt
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Getrockneter Oregano
30 g Butter
1 TL Öl
175 g geräucherter durchwachsener Speck in Scheiben
5 EL trockener Weißwein

Salz, Pfeffer, eine Prise Oregano und die Butter in die Bauchhöhle geben. Das Perlhuhn binden. Mit ein paar Tropfen Öl einreiben. Auf allen Seiten mit Salz, Pfeffer und etwas Oregano bestreuen. Die Brust längs mit Speckstreifen belegen und mit Garn festbinden. Das Perlhuhn im Backofen bei 190 °C (Gas Stufe 3) braten - am besten in einem flachen Gefäß (Auflaufform, kleiner Bratenpfanne o. ä.), in welches das Perlhuhn gerade hineinpaßt. Die Bratzeit beträgt bei einem ausgewachsenem Perlhuhn 45-50 Minuten, bei jungen Perlhühnern etwa 30 Minuten. Die Speckscheiben 8-10 Minuten vor Ende der Bratzeit entfernen, damit die Brust leicht bräunen kann. Das Garn, mit dem das Geflügel gebunden wurde, entfernen und das Perlhuhn auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Ein paar EL überschüssiges Fett abschöpfen. Den Weißwein in das Gefäß gießen und den Bratensatz bei starker Hitze unter Rühren loskochen, bis alle auf dem Boden haftenden Stoffe gelöst sind und der Wein bis auf die Hälfte eingekocht ist. Diesen Bratensaft in einer vorgewärmten Sauciere zu Tisch geben. Zum Perlhuhn Maronenpüree reichen.

2.2 Gefülltes Perlhuhn mit Himbeeren

1 Perlhuhn von ca. 1,5 kg
100 g fetter Speck, gewürfelt
125 g Kalbfleisch, feingehackt
Salz und Pfeffer
1 oder 2 Nelken, zerstoßen
1 Eßlöffel Kapern
3 Eigelb
¼ l Kalbs- oder Hühnerbrühe
125 g Champignons, in Scheiben geschnitten
1 Bouquet garni
30 g frischer, durchwachsener Speck, feingewürfelt
1 EL Mehl
2 EL Mehl
2 EL Rotweinessig

1 EL Zitronensaft
Frische oder gefrorene Himbeeren

Das Brustfleisch ablösen, ohne die Haut zu beschädigen; dann das Fleisch feinhacken und mit dem gewürfelten fetten Speck und dem gehackten Kalbfleisch vermischen. Salz und Pfeffer, Nelken und Kapern hinzufügen und das Eigelb unterrühren. Das Perlhuhn mit dieser Mischung füllen, dann binden und auf einem Spieß oder in einem Bräter im ziemlich heißen Backofen (200 °C, Gas Stufe 3-4) etwa 30 Minuten braten. Nach den ersten 20 Minuten bestreichen. Das Perlhuhn in einen Schmortopf legen, wenn es fast gar ist. Die Hälfte der Brühe, die Champignons und das Bouquet garni dazugeben. Auf der Herdplatte zugedeckt noch 15 Min. sanft schmoren und regelmäßig bestreichen. Für die Sauce den durchwachsenen Speck in einer Bratpfanne erhitzen. Die Speckwürfel entfernen, wenn das Fett geschmolzen ist, die restliche Brühe und den Essig zugießen. Bei schwacher Hitze simmern lassen; dann zusammen mit dem Zitronensaft in den Schmortopf gießen und anrichten. Mit einer Handvoll frischen Himbeeren bestreuen und servieren.

2.3 Perlhuhn aus der Tüte

1 Perlhuhn von ca. 1,3 kg mit Innereien
Salz, Pfeffer aus der Mühle
100 g Hähnchenleber
2 Knoblauchzehen
1 kleiner Rosmarinzweig
3 Salbeiblätter
2 Wacholderbeeren
2 EL Öl und Öl fürs Papier
1cl Grappa
2 Scheiben fetter Speck
je 1 großer Bogen Pergament- und braunes Packpapier

Das Perlhuhn evTL nachputzen, Federkiele mit der Pinzette herausziehen. Huhn gründlich waschen und trocknen, innen und außen salzen und pfeffern. Innereien und Leber putzen und sehr fein schneiden oder hacken. Den gepellten Knoblauch, Rosmarinnadeln, Salbei und Wacholder auch fein hacken. Fleisch und Gewürze im Öl etwa 2 Min. andünsten und in das Perlhuhn füllen. Öffnungen mit Holzspießchen verschließen. Perlhuhnbrust mit Speckscheiben belegen. Pergamentbogen mit Öl einpinseln. Perlhuhn darin einwickeln. Packpapier anfeuchten, um das Pergamentpapier wickeln. Das Päckchen mit der Brust nach unten auf den Rost vom vorgeheizten Ofen (200 °C, Gas 3, 2. Leiste v. unten) setzen. Perlhuhn 1¾-2 Stunden backen. Päckchen erst unmittelbar bei Tisch öffnen.

Info: In Italien wird gerne „al cartoccio“, d. h. im Pergamentpapier gegart, weil das eine sanfte Methode ist, die zugleich Bräunung erlaubt, weil Feuchtigkeit entweichen kann. Was beim Braten in Alufolie ja nicht der Fall ist. Wenn Sie kein Pergamentpapier bekommen, tut es auch ein Bogen Backtrennpapier.

2.4 Perlhuhn mit Pfifferlingen

2 kleine Perlhühner, ihre Lebern
2 weitere Geflügellebern
1 kg Pfifferlinge
5 Schalotten
110 g Butter
3 kleine weiße Käse
1 Tasse Brösel, in Milch eingeweicht und ausgedrückt
1 Scheibe gekochter Schinken

1 Ei
gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Pfifferlinge putzen, rasch waschen und trocknen. 250 g davon in kleinere Stücke schneiden. Für die Füllung die Perlhuhn- und anderen Lebern in Butter rasch anbraten, dann durch ein Sieb streichen. Ebenfalls in der Butter die 3 gehackten Schalotten andünsten, die in Stücke geschnittenen Pfifferlinge zugeben, würzen und 5 Min. kochen lassen. Alle Zutaten der Füllung miteinander vermengen: die Lebern, die kleingeschnittenen Pfifferlinge, die 3 Schalotten, den weißen Käse, die Brösel, die Petersilie, den durch den Fleischwolf gedrehten Schinken. Mit dem verquirlten Ei binden. Abschmecken. Die Perlhühner mit dieser Masse füllen, die Öffnungen zunähen und in einem Bratentopf in 50g Butter unter häufigem Umwenden von allen Seiten anbräunen. Dann mit 2 bis 3 EL heißem Wasser ablöschen, zudecken und bei nicht zu starkem Feuer garen; wenn nötig von Zeit zu Zeit begießen. Die beiden anderen Schalotten gehackt in der restlichen Butter glasig werden lassen, die 750 g ganzen Pfifferlinge zugeben, 10 Min. dünsten. Eine Viertelstunde vor dem Ende der Garzeit der Perlhühner die Pfifferlinge zufügen und gemeinsam zu Ende kochen. Die Perlhühner auf einer Platte anrichten, mit den Pfifferlingen umlegen. Gleich servieren. Als Getränk paßt ein leichter Bordeaux.

2.5 Perlhuhn auf italienische Art

1 Perlhuhn
1 kleine Scheibe fetter Speck
250 g Champignons
1 Dose ganze, geschälte Tomaten
½ Dose Artischockenböden
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 kleiner Bund Petersilie
knapp 1/8 l weißer Wermut
2 Zwiebeln
50 g Butter
knapp 1/8 l Öl
1 EL Stärkemehl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Das Perlhuhn würzen und dressieren, dabei die Speckscheibe festbinden; in einem Bratentopf die Butter erhitzen und das Perlhuhn anbraten. Die Zwiebeln schälen und hacken, in den Topf geben. Blond werden lassen und dabei das Huhn umwenden, damit es von allen Seiten bräunt. Von Zeit zu Zeit mit etwas Wermut begießen (warten, bis er verdampft ist, ehe man neuen zugießt). Die Schalotten schälen und fein hacken, ebenso den Knoblauch und die Petersilie. Den Inhalt der Dose Tomaten abtropfen lassen, den Saft beiseite stellen. Die Artischockenböden blättrig schneiden, ebenso die Champignons. Die Tomaten in 2 bis 3 Löffeln Öl rasch erhitzen, dann die Artischockenböden und die Champignons leicht gelblich werden lassen. Das Ganze mit dem gehackten Knoblauch, Schalotten und Petersilie überstreuen. Das Perlhuhn auf einer vorgewärmten Schüssel anrichten, mit den verschiedenen Gemüsen umlegen, warm stellen. Den Bratfond im Topf loskochen mit dem Tomatensaft, bei gelindem Feuer mit dem im restlichen Wermut angerührten Stärkemehl binden. Die Sauce durchseihen, das Perlhuhn damit begießen. Sehr heiß servieren. Dazu paßt ein Chianti als Getränk.

3. Gans

Keine Angst vor großen Tieren

So hat's auch schon die Großmutter gemacht. Grundsätzlich gilt für alles Braten und Kochen: anfahren auf hoher Stufe!

Braten: In der Röhre bei 200-220 °C, nach 20-30 Minuten reduzieren bis auf etwa 130 °C. Man rechnet pro KG Fleisch (incl. Füllung) ca. 1 Stunde Garzeit. Es schadet auch nicht, (ganz im Gegenteil!), einen großen Braten bei einer Temperatur von 85-100 °C quasi den ganzen Tag, also bis zu 8 Stunden, vor sich hin garen zu lassen und hat so mehr Zeit, sich um andere Dinge zu kümmern.

Suppen: Nach kurzem Sprudeln den Herd auf kleinste Stufe schalten, bis man nur noch ein leichtes Umwälzen der Flüssigkeit feststellen kann. Das wird „Simmern“ genannt und ist eine Vitamin- und aromaschonende Garungsart. Man bekommt größte Geflügel- oder Bratenstücke butterzart.

Grundsätzlich nicht mit der Garzeit knausern, lieber von vornherein genügend Vorbereitungszeit kalkulieren. Gut Ding will Weile haben. Es empfiehlt sich, größere Stücke einen Tag vorher zu würzen oder gleich vorzubraten, aber nicht ganz weich. Am nächsten Tag ist der Rest schnell passiert.

Braten im Bräter mit Deckel hebt noch einmal den Eigengeschmack der jeweiligen Fleischart. Der Deckel (Alufolie tut es auch) wird erst zum Bräunen abgenommen. Der Dampf hält die Poren offen und das in der Geflügelhaut enthaltene Fett kann leichter austreten. Eine andere Möglichkeit ist, den Braten häufig zu begießen, so daß die Haut gut feucht bleibt und das Muskelfleisch nicht austrocknet. Auf diese Weise wird der Braten saftig und mürbe. Wenn man gute Qualität erstanden hat und diese Grundsätze beachtet, kann nichts schiefgehen.

3.1 Weihnachtsgans

1 Fleischgans von ca. 3-4 kg
100 g mageres Schweinefleisch
Herz, Leber und Magen der Gans
2 altbackene Brötchen
50 g frisch geriebene Haselnüsse
etwas abgeriebene Zitronenschale
½ TL Majoran oder Beifuß
2 EL gehackte Petersilie
2 Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die vorbereitete, ausgespülte und trockengetupfte Gans auf ein Holzbrett legen. Das Schweinefleisch in Würfel schneiden und mit den Innereien der Gans, sowie die eingeweichten und ausgedrückten Brötchen durch den Fleischwolf drehen. Mit den Haselnüssen, der Zitronenschale, Salz, Zitronenpfeffer, Majoran oder Beifuß, Petersilie sowie den Eiern gründlich verarbeiten. Diese Füllmasse in die Gans geben und zunähen. Die Gans außen mit einem Gemisch aus Salz und Pfeffer abreiben und im Gänsebräter braten. Wenn die Gans nicht knusprig genug ist, auf dem Rost bei 200 °C bräunen lassen. In der Zwischenzeit den Bratensatz nach Geschmack nur noch mit Salz und Pfeffer würzen, wenn nötig mit Mehl abbinden, überschüssiges Fett vorher abschöpfen.

3.2 Gefüllter Gänsehals

1 frischer Gänsehals
1 EL reines Gänsefett
2 EL feingehackte Zwiebeln
120 g Gänseleber
200 g Schweine- oder Kalbfleisch
4-5 Champignons

½ TL Salz
½ TL frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 Msp. Majoran
1 Msp. Basilikum
1 Msp. Ingwerpulver
1 EL feingewiegte Petersilie
2-3 eingelegte Trüffel aus dem Glas
Gänsefett zum Braten

In der Zeit um Martini, wenn das Angebot an frischen Gänsen am größten ist, sollten Sie sich - wie es in Polen üblich ist - von dem Hals der frischen Gans eine treffliche Abendmahlzeit bereiten. Mit dem praktischen Griff in die Tiefkühltruhe und den tiefgefrorenen polnischen Gänsen ist es hier nicht getan. An diesen ist kein Hals mehr dran. Also brauchen Sie ein frisches Tier. Den abgetrennten Gänsehals sehr sorgfältig waschen und nur die Fetthaut verwenden. Beim Vorbereiten darauf achten, daß die Haut nicht verletzt wird, da sonst beim Garen die Fülle austreten würde. Das eine Ende des Halses bereits vor dem Füllen zubinden. Das Fleisch vom gekochten Halsknochen vorher säuberlich abtrennen. Zusammen mit der in Gänsefett gerösteten Zwiebel, der Gänseleber, dem kleingeschnittenen Fleisch und den Champignons zweimal durch den Fleischwolf drehen. Mit den Gewürzen gut abschmecken und am Schluß die gehackten Trüffel unterziehen. Füllen, zubinden und langsam in Gänseschmalz braten.

3.3 Trientiner Gänsekeulen

4 Gänsekeulen (ca. 2 kg)
1 Möhre
1 Stange Staudensellerie
100 g Zwiebeln
5 Pimentkörner
3 Gewürznelken
1 Chilischote
1 TL schwarze Pfefferkörner
¼ l Rotweinessig
1/8 l Marsala

Außerdem:

Salz, Pfeffer aus der Mühle
250 g Schalotten
250 g Zwetschgen
350g säuerliche Äpfel
2 EL brauner Zucker

Sichtbares Fett von den Keulen abschneiden, in den Kühlschrank legen. Keulen auf der Hautseite mit einem spitzen Messer mehrfach einstechen. Möhre und Staudensellerie würfeln. Zwiebeln vierteln. Pimentkörner, Nelken, Chili und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Essig, Marsala und ½ l Wasser mischen. Keulen in einer Schüssel mit Gemüse, Gewürzen und Marinade übergießen, zugedeckt 12 Std. marinieren, einmal wenden. Keulen aus der Marinade nehmen, abtrocknen, salzen und pfeffern. Gänsefett würfeln und im Bräter auslassen. Grieben rausnehmen. Keulen zuerst auf der Hautseite, dann ringsherum anbraten. Fett abgießen und beiseite stellen. Marinade durch ein Sieb gießen und auffangen. Gewürze und Gemüse aus dem Sieb und die Hälfte Marinade zu den Keulen geben, die auf der Hautseite liegen. Bräter ohne Deckel in den vorgeheizten Ofen (200 °C, Gas 3, 2. Leiste v. unten) setzen. Keulen 45 Min. garen, wenden, 30 Min. weitergaren. Zwischendurch mit Bratfond beschöpfen. Schalotten in Wasser 5 Min. vorgaren. Zwetschgen entsteinen und vierteln. Äpfel schälen, entkernen und dann in Spalten schneiden. Keulen aus dem Bräter nehmen. Röststoffe lösen. Bratfond entfetten. Keulen mit Schalotten und Obst 25-30 Min. im Ofen (200 °C, Gas 3) weitergaren. Inzwischen Zucker karamelisieren, 2 EL Gänsefett zugeben, mit 1/8 l Beize und entfettetem Fond aufgießen. Sauce etwas einkochen, salzen und über die Keulen gießen.

Das paßt dazu: Polenta, Landbrot und Salat.

3.4 Gans mit Semmel-Pilzfüllung

1 küchenfertige Gans
10 g getrocknete Steinpilze
200 ml heißes Wasser
5 einen Tag alte Semmeln
200 ml Milch
10 g Butter
2 Msp. Backpulver
1 kleine gehackte Zwiebel
1 Ei
1 Eidotter
1 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Zahnstocher
Küchengarn

Sauce:

Hals und äußere Flügelknochen
10 g Butterschmalz
je 1 Zweig Petersilie, Sellerie und Liebstöckel
1 Karotte
½ Zwiebel
20 g Butter
1 feingehackte Zwiebel
30 ml Weinbrand
2 EL Tomatenmark
Pilz-Einweichwasser
250 ml Sahne
Pfeffer aus der Mühle, Salz

Die Steinpilze in eine Schüssel geben, mit dem heißen Wasser übergießen und eine Stunde weichen lassen. Semmeln in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch mit der Butter erhitzen und über die Semmeln gießen. 20 Min. ziehen lassen. Das Backpulver, die Zwiebel, das Ei, das Eidotter und die Petersilie zufügen, pfeffern und salzen. Die Pilze abtropfen lassen, das Einweichwasser auffangen. Pilze fein hacken und zu den Semmeln geben, alles zu einem Teig verarbeiten. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Gans mit der Teigmasse füllen, quer zur Bauchöffnung die Zahnstocher stecken und die Öffnung mit dem Küchengarn zuschnüren, dabei die Keulen mit an den Körper binden. Die Gans außen mit Pfeffer und Salz würzen. In einen Bräter 500 ml Wasser geben, die Gans einsetzen, zudecken und in die Backröhre schieben. Deckel nach 2 Std. entfernen und die Gans bei auf 160 °C reduzierter Hitze ca. 60 Min. bräunen. Zwischendurch mehrfach begießen. Die Gans aus dem Bräter nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Die Flügel, die Keulen und die Brustfilets vom Körper abschneiden. Über dem Rücken mit einer Geflügelschere das Knochengerüst rundum aufschneiden, den Brustkorb abheben. Die Fülle auf dem Rückenknochen belassen und auf eine Platte setzen. Die Brustfilets, die Flügel und die Keulen auf der Platte mit anrichten.

Sauce: Den Hals und die äußeren Flügelknochen der Gans mit der Geflügelschere in Stücke schneiden, pfeffern und salzen. In einem Topf das Butterschmalz erhitzen und darin die Gänseteile rundum anbraten, die Kräuter und das Wurzelgemüse zugeben und mit Wasser bedecken. Bei milder Hitze 60 Min. köcheln lassen. Die Suppe durch ein Sieb gießen und beiseite stellen. Die Butter in einer Kasserolle erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten, mit Weinbrand ablöschen. Das Tomatenmark einrühren, das Pilzwasser und die Suppe zugießen und auf die Hälfte einkochen. Sahne zugießen und bei mittlerer Hitze zu einer sämigen Sauce einkochen. Mit Pfeffer und Salz würzen, durch ein Sieb gießen und zur Gans reichen. Als Beilage empfehlen sich Prinzeßbohnen.

3.5 Gans in Senfsauce

1 Gänseviertel von ca. 1500 g
in gleichmäßige Stücke zerteilt
40 g Gänseschmalz, Butter oder Schweineschmalz
4 Zwiebeln
250 g Champignons
20 g Butter
1 Tasse Hühnerbrühe
1 kleines Kräuterbüschel (Petersilie, Salbei, Majoran, Thymian)
1/8 l Sahne
2 EL weißer Senf
gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Zwiebeln schälen und hacken. Die Gänsefleischstücke würzen. Das Gänseschmalz in einem Bratentopf erhitzen, die Fleischstücke und die Zwiebeln zufügen, ganz langsam goldbraun werden lassen; sie dürfen jedoch nicht zuviel Farbe annehmen. Mit der heißen Brühe ablöschen, das Kräuterbüschel hineingeben und bei kleinem Feuer weitergaren. Die Champignons putzen und blättrig schneiden, in der Butter andünsten, nach der halben Garzeit des Fleisches demselben zufügen. Vor dem Auftragen die Fleischstücke abtropfen lassen und in eine nicht zu tiefe Schüssel legen, darin warm stellen. Die Sahne mit dem Senf verrühren, in die Sauce gießen und bei gelindem Feuer mit dem Schneebesen schlagen, bis die Sauce gebunden hat. Noch einmal abschmecken. Das Fleisch mit dieser Sauce übergießen, mit gehackter Petersilie bestreuen. Sehr heiß servieren.

4. Ente

Unter den vielen Entenarten, die für die Küche gezüchtet werden, sind die französischen Nantes- und Rouen-Enten, die englischen Aylesbury-Enten und die amerikanischen Long-Island-Enten besonders geschätzt. Die Vorfahren der Long-Island-Enten sind neun weiße Enten, die der Kapitän eines Klippers im Jahre 1873 aus China mitbrachte, wo Enten seit mindestens 2000 Jahren als Hausgeflügel gezüchtet werden. Die Chinesen haben auch eine ganz besondere Beziehung zur Ente; in vergangenen Zeiten galt sie als Symbol der Treue. Die Chinesen verstehen das würzige, saftige Entenfleisch meisterhaft zuzubereiten, wobei die Vorzüge der Ente betont und ihre Nachteile - der relativ hohe Anteil an Knochen und Fett - überspielt werden. Wegen dieser Nachteile ist es auch zu dem Spruch gekommen: "Eine Ente ist für einen zuviel und für zwei zuwenig."

Chinesische und auch gute europäische Köche machen mehr aus einer Ente, indem sie das Gerippe herauslösen und eine würzige Füllung in die entbeinte Ente geben. Ein so angereicherter Entenbraten reicht für 6 Personen aus. Enten kommen als „Frühmastenten“, als „Junge Enten“ und „Über ein Jahr alte Enten“ auf den Markt. Am häufigsten werden Frühmastenten, vor der ersten Federreife geschlachtete junge Tiere, angeboten. Sie haben ein besonders feines Aroma und sind am wohlschmeckendsten, wenn man sie nur einfach brät, ohne Füllung oder anspruchsvolle Beilagen. Im allgemeinen sind Frühmastenten aber noch recht fleischarm. Wenn man einen größeren Entenbraten haben will, sollte man daher lieber ein mageres, schweres Tier wählen. Nach etwa 3 Monaten hat die Ente ihre beste Größe erreicht; das Fleisch hat dann ein Aroma entwickelt, das bei Schmorgerichten mit Obstsaucen aus Kirschen, Äpfeln, Orangen besonders gut zur Geltung kommt. Die Flug-, Fleisch- oder Warzente soll ursprünglich aus Amerika stammen. Sie ist günstiger im Fett/Fleischverhältnis, etwas dunkler in der Muskulatur, mit ganz leichtem wildähnlichen Geschmack. Die weiblichen Tiere werden 3-5 Pfund schwer; männliche Tiere erreichen das doppelte Gewicht und können eine Gans im Volumen gut ersetzen.

4.1 Friesische Ente in Wirsing

1 junge Fleischente (etwa 1,8 kg)
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
75 g Fett
2 Möhren
½ Sellerieknolle
1 Porreeestange
½ l Weißwein
1 mittelgroßer Wirsingkopf
2 kleingehackte Zwiebeln

Die frische Ente gründlich abspülen, trockentupfen und alles Fleisch von den Knochen ablösen. Die fleischigen Keulen jeweils halbieren, die Brust durchtrennen. Alles mit dem Gemisch aus Salz und Pfeffer würzen. Das Fett in einer Kasserolle erhitzen, zuerst die Entenstücke, dann das kleingewürfelte Gemüse darin von allen Seiten anrösten. Die Entenstücke herausholen. Die Knochen der Ente (kleingehackt, am besten mit einem Küchenbeil) in dem Bratfett ebenfalls anrösten. , mit dem Weißwein ablöschen und leicht köcheln lassen. In dieser Zeit den Wirsing vorbereiten. Schlechte Außenblätter entfernen, den Strunk herausschneiden, den Kohl in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Nun einen Römertopf oder Bräter mit den blanchierten Kohlblättern auslegen, dazwischen die kleingehackten Zwiebeln streuen, obendrauf die Entenstücke legen, den durchgeseihten Gemüsefond darübergießen, den Topf fest verschließen und bei guter Hitze im Backofen etwa 70 Minuten garen lassen. Im Topf servieren, mit frischen, dampfenden Pellkartoffeln.

4.2 Flugente mit Sauerkirschen

1 Flugente
Salz, Pfeffer aus der Mühle
60 g Butter
4 EL Cognac
750 g Sauerkirschen aus dem Glas
½ l französischer Rotwein
1 EL Zucker
1 Zimtstange, 1 Gewürznelke
Saft von einer Orange
1 EL Himbeergelee
einige Tropfen Zitronensaft

Die Flugente nach den üblichen Vorbereitungen innen und außen mit einem Gemisch aus Salz und Pfeffer aus- bzw. abreiben. Flügel und Beine der Ente dressieren. In einem Bräter in der erhitzten Butter von allen Seiten rasch anbraten, den Cognac daraufträufeln; wenn er erhitzt ist, über die Ente löffeln und abbrennen (flambieren). Den Backofen inzwischen vorheizen (220 °C) und die Flugente etwa 30 Min. anbraten, bei 150 °C garen. In der Zwischenzeit die Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, entsteinen, in einem Topf mit Rotwein, Zucker, Zimt und Nelke erhitzen und so lange kochen lassen, bis sich der Wein um die Hälfte reduziert hat. Die gare Ente aus dem Ofen nehmen, vierteln und warm stellen. Den Bratenfond mit dem Orangensaft ablöschen, die Kirschen mit dem eingekochten Rotweinsaft dazugeben, die Entenviertel mit der Hautseite nach oben wieder einlegen und alles zusammen noch weitere 20 Min. brutzeln lassen. Sie sollen schön groß werden. Die fertigen Ententeile auf eine Platte legen, die Sauce noch mit Himbeergelee und Zitronensaft würzig abschmecken und um die Ente gießen. Stangenbrot dazu brechen und einen samtigen Bordeaux genießen!

4.3 Ente in pikanter Sauce

1 Ente von ca. 2kg, küchenfertig
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 unbehandelte Zitrone
200 g durchwachsener Speck
1 EL Rosmarinnadeln
8 Salbeiblätter
20 g Butter
325 ccm trockener Weißwein
30 g Kapern
3 Sardellenfilets
1 Knoblauchzehe
50 ccm Rotweinessig
2 EL gehackte Petersilie

Ente waschen, trocknen, innen und außen salzen und pfeffern. Zitrone waschen, halbieren, eine Hälfte in die Ente stopfen, die andere in Scheiben schneiden. Speck fein würfeln. Rosmarin und Salbei fein hacken. Butter im Bräter zerlassen. 50 g Speck darin glasig dünsten. Rosmarin, Salbei und Zitronenscheiben unterrühren. Ente mit der Brust nach oben hineinsetzen. Deckel auflegen. Ente im vorgeheizten Ofen (200 °C, Gas 3, 2. Leiste v. unten) 40 Min. braten. Fett abschöpfen. 125 ccm Wein angießen. Ente offen 1 Std. weiterbraten. Dabei immer wieder mit Bratenfond beschöpfen und nach und nach 125 ccm Wein angießen. Inzwischen Kapern und Sardellenfilets abspülen und fein hacken, gepellten Knoblauch auch. Mit dem restlichen Speck braun braten und mit dem Rotweinessig ablöschen. Ente aus dem Bräter nehmen und auf einer Platte im ausgeschalteten Ofen warm stellen. Die Röststoffe an der Bräterwand mit einem Pinsel lösen, Fond entfetten und durch ein Sieb zu der Speckmischung gießen. Restlichen Wein zugeben, etwas einkochen lassen. Zum Schluß die Petersilie unterziehen. Die Sauce über die Ente gießen und 30 Min. einziehen lassen. Ente erst dann servieren. Dazu paßt Polenta oder ein kräftiges Landbrot und als Getränk ein gut durchgekühlter trockener Weißwein.

Info: Nach den ersten 40 Min. Bratzeit sollten Sie die Ente vorsichtig seitlich der Brust und an den Keulen einstechen, damit das Fett heraustropfen und der Sauce Kraft geben kann.

4.4 Knusprig gebratene Ente

1 Ente von ca. 2 kg
2 EL chinesische braune Pfefferkörner
2 EL Salz
2 EL feingehackte Schalotten
1 EL feingehackter frischer Ingwer
1 EL Reiswein oder trockener Sherry
1 EL dunkle Sojasauce
Mehl
8 Tassen (2 Liter) Fritieröl

Die Ente säubern und putzen. Die Pfefferkörner in einem Wok 2 Min. über mäßiger Hitze anbraten. Pfefferkörner in einen Mörser geben und zu einem feinen Pulver zermahlen. Das Pulver in den Wok zurückgeben und Salz hinzufügen. Beides bei mäßiger bis niedriger Hitze 2 Min. trocken braten, dabei ständig umrühren, um ein Anbrennen zu vermeiden. Das gewürzte Salz mit Schalotten, Ingwer und Wein vermischen und die Ente sorgfältig damit einreiben. Den Rest der Mischung in die Bauchhöhlung der Ente geben und 2 Stunden beiseite stellen. Die Ente mit der Brustseite nach oben in eine große Schüssel geben und auf einen Bambusrost in einen Dämpfopf stellen. Bei großer Hitze so lange dämpfen, bis die Ente vollkommen gar ist; ca. 3 Stunden. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann mit der Sojasauce bepinseln und leicht mit Mehl bestäuben. Das Fritieröl bis zum Rauchpunkt erhitzen, dann die Hitze etwas reduzieren. Die Ente in dem Fett 3 Minuten so fritieren, daß sie ganz mit Öl bedeckt ist. Herausnehmen und das Öl erneut erhitzen und dann die Ente nochmals 3 Minuten fritieren, bis diese sehr knusprig und gut gebräunt ist.

4.5 Entenbrust in der Malzkruste an Dunkelbiersauce

4 Flugentenbrüste (ca. 180 g / Stück)
100 g geschrotetes Malz (in der Brauerei erhältlich)
Salz, Pfeffer, Paprika, etwas Öl

Für die Sauce:

1 kleine Zwiebel
½ EL Honig
½ l Dunkelbier
80 g kalte Butter
Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Orangenscheiben
etwas Schnittlauch
4 schöne Salatblätter

Die Entenbrust abwaschen und trockentupfen, die Haut über Kreuz einschneiden, mit etwas Salz, Paprika und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Gewürze kräftig in die Haut einreiben. Die Entenbrust in Malzschrot wenden und, auf der Hautseite zuerst, in der Pfanne mit wenig Fett und bei mittlerer Hitze ausbraten. Danach in dem auf 180 °C vorgeheizten Backofen in ca. 15-30 Min. garen. Den Ofen abschalten und die Entenbrust noch ca. 10 Min. ziehen lassen.

Die Sauce: Die fein geschnittenen Zwiebeln im Topf anschwitzen, mit dem Bratensaft der Entenbrust ablöschen, 1/2 EL Honig hinzugeben, mit dem Dunkelbier auffüllen und das Ganze auf die Hälfte einkochen. Die kalte, in Würfel geschnittene Butter unter die kochende Sauce rühren, bis diese bindet.

Danach darf die Sauce nicht mehr kochen! Die Sauce zu der garnierten Entenbrust reichen. Dazu schmeckt als Beilage ein Kartoffelgratin und ein Pudding aus gelben und weißen Rübchen.

5. Truthahn

Als die spanischen Conquistadores im 16. Jahrhundert Mexiko eroberten, lernten sie große, seltsam aussehende Vögel kennen, die von den Azteken sehr geschätzt und schon seit Jahrhunderten als Hausgeflügel gehalten wurden. Nachdem die Spanier festgestellt hatten, daß jene Vögel gut schmeckten, führten sie diese in Europa ein, wo Truthüner sehr bald populär wurden. "Eine der besten Gaben der Neuen Welt an die Alte", meinte Brillat-Svarin. Heute gibt es Puter natürlich auch in Stücken. Das ganze Tier aber ist immer noch der ideale Braten für große Familienfeiern und andere Feste. In England ist der gebratene Puter, prall gefüllt und mit Johannisbeerbrot-Sauce serviert, der Höhepunkt des Christmas Dinner. In Amerika krönt der Puterbraten mit Preiselbeersauce den Tisch am Thanksgiving Day, dem Erntedankfest.

Vor dem Braten

Waschen: Fleisch gründlich unter fließendem Wasser waschen. Mit einem sauberen Tuch oder Küchentrepp abtrocknen. Bei ganzen Tieren die eingepackten Innereien vorher entnehmen.

Salzen: Kleine Fleischstücke - vor allem Schnitzel - nach dem Braten salzen. Größere Teile (Puterrollbraten) vorher von außen salzen und würzen. Ganze Tiere nur von innen salzen und würzen.

Bardieren: Empfehlenswert beim fettarmen Truthahnfleisch ist, Brust und Schenkel mit Speck zu belegen, diesen beim Dressieren mit festbinden. Kleinere Tiere brauchen nicht bardiert zu werden. Dafür müssen sie während des Bratens häufig mit heißem Fett begossen werden. Speckscheiben 30 Minuten vor Ende der Garzeit entfernen. Wenn Sie Aluminiumfolie verwenden, können Sie auf den Speck verzichten, Sie erreichen dann die gleiche Wirkung.

Während des Bratens

Backofen: Die Bratenpfanne mit dem Fleisch immer in die unterste Schiene des vorgeheizten Backofens schieben.

Saftig: Damit die Oberfläche nicht austrocknet, das Fleisch ab und zu mit dem Bratenfond begießen.

Bräunung: Den Braten bei ausreichender Bräunung mit Alufolie abdecken. Folie kurz vor Ende der Garzeit abnehmen, damit die Haut gleichmäßig groß wird.

Knusprig: Die Haut wird schön knusprig, wenn man sie kurz vor Ende der Garzeit mit Salz- oder Zuckerwasser, Weinbrand oder Bier bestreicht.

Nach dem Braten

Ruhen: Den fertigen Braten vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft „setzen“ kann und nicht ausläuft.

5.1 Gefüllte Pute, amerikanisch

1 Pute (Truthahn; etwa 4 kg)

100 g Butter

Saft von 3 Zitronen

2 Zwiebeln

2 Stangen Bleichsellerie

½ Tasse feines Olivenöl

Innereien der Pute

2 hartgekochte Eier

10-12 Scheiben geröstetes Toastbrot

2 frische Knoblauchzehen

1 Msp. Salbei

1 TL Salz

1 TL Pfeffer aus der Mühle

Die Pute wie üblich vorbereiten und trockentupfen. Die Butter cremig schlagen und den Saft der Zitronen unterziehen. Beiseite stellen. Für die Fülle die geschälten, kleingehackten Zwiebeln mit dem in dünne Ringe geschnittenen Bleichsellerie im Olivenöl glasig dünsten. Die inzwischen gargekochten In-

nereien der Pute fein wiegen und zur warmen Gemüsemasse geben. Die geschälten, gewiegten Eier sowie die Toastbrotwürfel unterziehen. Vorsichtig durcharbeiten, ohne daß es breiig wird. Ist die Masse zu trocken, ein bißchen von der gekochten Putenflüssigkeit dazugießen. Mit Knoblauchsaff, Salbei, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Diese Masse in die Pute füllen und zunähen. Das komplette Tier mit der Zitronenbutter einreiben und völlig in Alufolie einschlagen. Dieses Paket in die Pfanne des vorgeheizten Backofens legen und dort bei ca. 120-150 °C 3½-4 Stunden garen lassen. Nach 3 Stunden nachschauen, die Folie abdecken und weiterbraten, damit die Pute eine appetitlich braune Kruste bekommt. Dabei fleißig mit der Bratbutter begießen! Gar und fertig ist die Pute, wenn beim Einstechen in die Keule klarer Saft austritt. Den Bratfond nach Belieben noch mit frischer Butter und Gewürzen abschmecken und separat zur Pute reichen. Den gebratenen Truthahn auf eine vorgewärmte große Platte heben, mit weißen Papiermanschetten versehen und noch mit Ananassegmenten und Maraschinokirschen verzieren. So servieren, erst dann tranchieren. Wer will, kann die Pute noch mit heißen ganzen Ananasscheiben umlegen, auf die gegrillte Pfirsichhälften aus der Dose kommen, in die Heißes rotes Gelee gelöffelt wird. Und was essen Die Amerikaner zur Pute? Wahrscheinlich Weißbrot oder Kartoffeln.

5.2 Truthahn „Montezuma“

1 Truthahn von etwa 4,5 kg
Salz, Pfeffer, Thymian
200 g fetten (geräucherten oder grünen) Speck in Scheiben geschnitten
1/8 - 1/4 l Fleischbrühe oder Wasser
Füllung:
100 g durchwachsenen Speck
200 g Truthahnnereien oder Leber
2 Zwiebeln, ca. 80 g
250 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei
1 eingeweichtes, ausgedrücktes Brötchen oder
1-2 EL Semmelbrösel
1-2 EL gehackte Kräuter
Salz, Pfeffer, Majoran

Truthahn unter fließendem Wasser waschen und gut abtrocknen. Innen mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Für die Füllung Speck, Leber bzw. Nereien, Zwiebeln würfeln. Alle übrigen Zutaten zugeben, miteinander vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. In den Truthahn füllen. Öffnung mit Holzstäbchen verschließen oder mit Garn zunähen. Truthahn mit den Speckscheiben belegen, vor allem an den Keulen, dann dressieren. Truthahn in einen ausgespülten Bräter oder in eine Fettfangschale legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 4-5 Stunden braten. Nach und nach die Fleischbrühe angießen. Den Truthahn ab und zu mit dem Bratenfond begießen. Nach der Bratzeit kann der Fond nach Belieben mit Speisestärke und Sahne gebunden werden. Beilage: Kartoffelklöße, Rotkohl.

5.3 Bayrische Truthahnkeule

1 Truthahnkeule
1 große Dose Sauerkraut (810 g Einwaage)
30 g Schmalz
6-8 Wacholderbeeren.
5 Pfefferkörner
1/4 l Brühe oder 1/8 l Brühe und 1/8 l Weißwein
20 g Butter
2 Zwiebeln, ca. 80 g

2 Möhren
50 g durchwachsenen Speck

Schmalz in einem großen Topf erhitzen, Sauerkraut kurz darin dünsten, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben und mit Brühe oder Wein auffüllen. Fleisch auf das Kraut legen. Zugedeckt ca. 30-40 Minuten dünsten. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Möhren putzen, in Scheiben schneiden. Speck würfeln. Alles in Butter hellbraun braten. Sauerkraut mit den Keulen auf einer Platte anrichten, die Zwiebel-Möhren-Speck-Garnierung darüber geben. Dazu kann man Kartoffelpüree oder Röstkartoffeln reichen.

5.4 Truthahn „Indian“

1 Truthahn von ca. 3-3,5 kg
Salz, Pfeffer, Salbei
200 g fetten, durchwachsenen Speck in Scheiben
3/8 l Hühner- oder Fleischbrühe
30 g Butter
300 g frische Möhren
200 g Zwiebeln
200 g Sellerie
200 g grüne Bohnen
weißen Pfeffer für das Gemüse
1 EL gehackte Kräuter

Truthahn von innen und außen waschen, mit Küchenpapier trocknen. Mit den Gewürzen innen und außen einreiben. Einen Bratenrost mit einigen Speckscheiben belegen. Restliche Speckscheiben über den Truthahn legen, wichtig an den Schenkeln. Truthahn dressieren und auf den Rost legen. In den vorgeheizten Backofen schieben und bei 220-225 °C ca. 1 Stunde und dann auf 150 °C reduziert braten. In die Fettfangschale etwas Brühe gießen. Butter erhitzen und den Truthahn damit bestreichen. Nach und nach die Brühe zugießen und den Truthahn zwischendurch immer wieder bestreichen. Gemüse putzen, Sellerie und Möhren in Scheiben schneiden. Bohnen in Salzwasser ca. 2 Min. überbrühen. 40 Min. vor Ende der Bratzeit das Gemüse in die Fettfangschale legen, restliche Brühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren auf eine große Platte legen, mit gehackten Kräutern bestreuen. Als Beilage schmecken Salzkartoffeln oder Kroketten.

5.5 Truthahn mit Kastanien und Pflaumen

400 g Kurpflaumen ohne Stein
4 cl Grappa
1 Dose Eßkastanien von 400 g Einwaage
4 Stangen Staudensellerie
1 Puter von ca. 3 kg
Salz, Pfeffer aus der Mühle
400 g fetter Speck in dünnen Scheiben
1 kg kleine Kartoffeln
1 Rosmarinzweig

Pflaumen über Nacht in Grappa einweichen. Eßkastanien abtropfen lassen. Sellerie putzen und fein würfeln. Puter sorgfältig waschen und trocknen, innen und außen salzen und pfeffern. Die Hälfte der Pflaumen vierteln und mit Sellerie und Kastanien mischen, salzen und pfeffern, als Füllung in den Puter geben. Öffnung mit Holzspießchen und Küchengarn verschließen. Brust und Keulen mit 250 g Speckscheiben belegen und mit Küchengarn festbinden. Keulen und Flügel am Körper festbinden. Bräter mit Wasser ausspülen, restliche Speckscheiben hineinlegen. Puter mit der Brust nach oben hin-

einsetzen. Bräter auf die unterste Leiste vom vorgeheizten Backofen (175 °C, Gas 2) setzen. Pute langsam 4 Stunden braten. Zwischendurch mit Bratensatz beschöpfen. Eventuell etwas heißes Wasser zugießen. Geviertelte Kartoffeln, restliche Backpflaumen und den Rosmarinweig für die letzten 40 Min. mit in den Bräter geben.

5.6 Pute mit zweierlei Füllung

1 Pute von etwa 5-6 kg
8-10 große dünn geschnittene Speckblätter

Füllung I:

ca. 500 g Eßkastanien (frisch oder tiefgekühlt)
1 große Zwiebel
reichlich Petersilie, gehackt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Schale von 1 unbehandelten Zitrone
Sahne nach Bedarf

Füllung II:

1 große Zwiebel
500 g durchwachsener Bauchspeck
Salz, Pfeffer aus der Mühle
frischer Salbei, Menge nach Geschmack

Für die **erste Füllung** die Maroni weichkochen, dann pürieren. Die Zwiebel glasig dünsten, dazu die gehackte Petersilie, die Zitronenschale sowie die Sahne geben und die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Mischung unter die Kastanien heben, es sollte eine pastige Masse entstehen. Die Füllung I ist nun fertig und wird vorne in den Putenkropf gefüllt. Danach näht man die Öffnung mit Küchengarn zu.

Für die **zweite Füllung** würfeln Sie die Zwiebel und den Speck. Letzteren leicht groß rösten, dann die Zwiebelwürfel zufügen und glasig dünsten. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack frischem Salbei abschmecken. Diese Masse stopfen Sie in die noch freie Körperhöhle und nähen die Öffnung, wie schon gehabt, zu.

Empfehlenswert ist, sich beim Metzger großflächige, dünne Scheiben fetten Specks schneiden zu lassen. Nachdem die Pute fertig gefüllt und „versiegelt“ ist, würzen Sie von außen mit Salz und Pfeffer und verteilen ca. 200g weiche Butter auf der Brustseite. Danach umhüllen Sie das vorbereitete Tier mit den Speckblättern, Sie werden zwischen 8 und 10 Stück davon brauchen. Dann dressieren Sie die Pute, indem Sie Flügel und Schenkel an den Körper binden, dabei läßt sich der Speck auch gut befestigen. Nun kommt der Braten in den Ofen bei 120 °C bis maximal 150 °C. Pro kg Fleisch des fertig vorbereiteten Truthahns rechnen Sie in etwa eine Stunde Bratzeit. Wenn Sie „bequeme“ Beilagen mögen, geben Sie zum Braten geschälte Riesenkartoffeln und halbierte Pastinaken oder Petersilienwurzeln auf die Fettpfanne.

6. Resteaufwertung

Reste vom Puterfleisch oder anderem Geflügel sind idealer Aufschnitt, lecker als Sülze, herzhaft als Salat. Knochen und Gerippe ergeben eine prächtige Suppe.

6.1 Truthahnkroketten

250 g Truthahnfleisch (Reste vom kalten Truthahnbraten)
125 g Schinken
65 g Champignons
2 EL Butter
1 Tasse Fleischbrühe
Salz, Pfeffer Petersilie
2 Eier, Weckmehl
Backfett

Das Fleisch von den Knochen lösen und mit dem Schinken fein hacken. Die Champignons fein hacken und in Butter dämpfen. Die Fleischbrühe dazugießen und kochen lassen, bis die Sauce auf die Hälfte reduziert ist. Noch etwas Butter, die Gewürze und die gehackte Petersilie zugeben und 10 Min. langsam kochen lassen. Durch ein Sieb drücken und mit dem Eigelb legieren. Die Sauce mit dem Fleisch und Schinken mischen und aus der Masse nach dem Erkalten längliche Kroketten formen. Im geschlagenen Eiweiß und Weckmehl zweimal hintereinander wenden und in heißem Fett schwimmend auspacken. Als Beilage Salat reichen.

6.2 Putensalat „Gärtnerin“

250 g gegartes Putenfleisch
250 g gegarte Möhren
1 Salatgurke
1 kleine Dose Spargelköpfe
Marinade:
3-4 EL Zitronensaft oder Essig
5-6 EL Öl
1 kleine gehackte Zwiebel
1-2 cl Sherry
Salz, Zucker, Pfeffer
1 Prise Knoblauchpulver
einige Spritzer Worcestershiresauce
Kresse
Petersilie zum Garnieren

Putenfleisch würfeln oder in Streifen schneiden, Möhren mit dem Bundmesser in Scheiben oder Stifte schneiden. Gurken schälen und mit dem Kartoffelausstecher Kugeln ausstechen. Spargelflüssigkeit weggießen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Die Marinadezutaten verrühren, gut abschmecken und unter den Salat ziehen. Kresseblätter darüberstreuen, mit Petersilie garnieren.

6.3 Truthahnsalat mit Früchten

350 g gegarte Truthahnbrust oder Bratenreste
250 g grüne oder blaue Weintrauben

1 kleine Dose Pfirsiche (200 g Einwaage)
1 kleine Dose Birnen (200 g Einwaage)
1 kleines Glas Süßkirschen (200 g Einwaage)

Sauce:

½ Tasse Schlagsahne
½ Tasse Fruchtsaft
Saft je ½ Zitrone und Orange
4 EL Mangosauce
Salz, Cayennepfeffer
½ TL Currypulver

Truthahnfleisch in feine Scheiben schneiden, Pfirsiche und Birnen würfeln oder in Streifen schneiden. Weintrauben halbieren und entkernen. Alles in eine Schüssel geben. Für die Sauce alle Zutaten verrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Über den Salat gießen, vermischen und ziehen lassen. Als Vorspeise reichen.

6.4 Enten- oder Gänsefett in gedämpftem Eipudding

185 g frisches Enten- oder Gänsefett, gehackt
3 ganze Eier, gut geschlagen
1 Tasse Hühnerbrühe
1 ¼ TL Salz
½ TL Glutamat
1 ¼ EL Maisstärke
2 EL feingehackte Schalotten

Alle Zutaten mit Ausnahme der Frühlingszwiebeln mischen und in eine Schüssel geben. Die Schüssel auf einem Bambusrost in einen Dämpftopf geben und bei stark kochendem Wasser 5 Min. dämpfen. Den Deckel des Dämpftopfes einige Sekunden lang entfernen, damit der Dampf entweichen kann. Dadurch erreicht man, daß der Pudding gleichmäßige Blasen wirft. Den Dämpftopf wieder zudecken und weitere 10 Min. dämpfen bzw. so lange, bis sich die Mischung leicht gesetzt hat. Den Pudding herausnehmen und mit den Frühlingszwiebeln garnieren. Sofort servieren. Falls gewünscht, kann man das Fett, das sich evTL an der Oberfläche gebildet hat, abgießen. Frisches Hühnerfett läßt sich für dieses Gericht ebenfalls verwenden, aber der Geschmack wird dadurch weit weniger interessant.

6.5 Geflügelpastete

Reste vom Geflügelbraten
500 g Geflügelleber
2 kleine Zwiebeln
2 EL Butter
Thymian
gemahlener Koriander
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 cl Portwein
1 Becher süße Sahne, 200 g
Pistazienkerne zum Garnieren
Lorbeerblätter

Das Geflügelfleisch in mundgerechte Stücke zerteilen. Die Geflügelleber waschen, putzen und trocken tupfen. Die Zwiebeln pellen und hacken. In einer Pfanne die Butter zerlassen, Lebern und Zwiebelwürfel darin anbraten, mit Thymian, Koriander, Pfeffer und Salz kräftig würzen und noch einige Minuten weiterbraten. Mit dem Portwein löschen, dann die Pfanne vom Herd nehmen. Das Geflügelfleisch

und die Lebern samt dem ganzen Bratenfond durch den Fleischwolf (feine Scheibe) drehen. Die durchgedrehte Masse mit der Sahne verrühren, abschmecken und kühl stellen. Die Pastete mit den Pistazien bestreut und mit Lorbeerblättern verziert servieren. Frisches Weißbrot und ein Glas leichter Rotwein passen am besten dazu.

7. Füllen - einmal anders

Empfehlung: Probieren Sie doch einfach mal aus, Ihrem Geflügel die Füllung nicht nur in die Körperhöhle, sondern auch unter die Haut zu schieben. So kann das Muskelfleisch würzig durchziehen, besonders, wenn Sie das Ganze über Nacht stehen lassen. Zu diesem Zweck schneiden Sie zwischen Schenkel und Brustende die Haut ca. 10 cm ein und lösen mit den Fingern oder z.B. mit einem Kochlöffelstiel die Brusthaut vom Muskelfleisch, dann die Füllung einschieben. Drücken Sie alles so zurecht, daß die Paste gut verteilt ist und nähen oder stecken die Schnitte zu.

7.1 Kartoffelfüllung I für die Gans

1 kg mehligere Kartoffeln kochen, durchdrücken, 1 gehäufte EL kleingehackte Zwiebel, 1 TL Salbei, gut Pfeffer und Salz. Leber roh gehackt daruntermengen. Hals, Magen und Herz ca. 2 Std. in Salzwasser simmern. Herz und Magen würfelig schneiden, Fleisch vom Halsknochen lösen, ebenfalls zur Füllmasse geben. Gut ¼ l Brühe in den Bräter schütten, die Gans - sobald sie gefüllt ist - wie beschrieben braten.

7.2 Kartoffelfüllung II für die Gans

1 kg Kartoffeln würfelig schneiden, Butter mit feingehackter Petersilie und Zwiebeln heiß werden lassen. Kartoffeln dazu, durch öfteres Schwenken fast gar werden lassen. Kräftig salzen und pfeffern. Abkühlen lassen und in das vorbereitete Tier füllen.

7.3 Maisfüllung für die Pute

1 Tasse Maismehl
1 Tasse Mehl
½ Tasse Zucker
½ Päckchen Backpulver
1 Tasse Buttermilch
½ TL Salz
1 Dose Mais

Alles zu einem Teig verrühren und bei 175 °C backen, ca. 15-20 Minuten. Paprika, Sellerie (1 Stange), 1 Karotte, 250 g gewürfelte und angebratene Bauchspeck mit der ausgekühlten Teigmasse vermengen. Die Pute füllen und wie angegeben braten.

7.4 Leberfüllung für Gans oder Ente

Je nach Größe des Tieres 300-500 g Geflügelleber zusätzlich kaufen. Diese wird geschabt oder durch den Wolf in eine nicht zu kleine Schüssel geleiert. Zwiebel goldgelb rösten, dann Karotten, Petersilienwurzel und Sellerie, Menge nach Gefühl und Belieben, würfelig geschnitten dazugeben und etwas andünsten. Zusammen mit 1-2 Eiern sowie Semmelbröseln unter die Leber rühren, so daß eine homogene Masse entsteht. Zum Schluß viel gehackte Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.