

Perlhuhn Schwarz-Weiß auf Gemüsebett

Perlhühner sind sehr wohlschmeckend, leider erscheinen sie in Deutschland kaum im Sonderangebot. Genau genommen bereitet es Schwierigkeiten, diese leckeren Vögel käuflich zu erwerben. Zum Glück hat Baden-Württemberg eine angenehm lange Grenze zum französischen Nachbarn, der Perlhühner in jedem besser sortierten Supermarkt ganzjährig anbietet – sogar manchmal eben in jenem Angebot oder als Biovogel, als „plein-air“ gezüchtet aus der Auvergne oder als etwas ähnliches, womit man Kunden locken kann.

Liebe Pilzfreundinnen und Pilzfreunde. Sie können das folgende Gericht auch mit einem – sehr guten – Brathuhn zubereiten. Aber außer mit Jungtauben lässt sich kaum ein Vogel so perfekt mit Pilzen kombinieren wie das Perlhuhn.

Keine Angst vor dem langen Text. Die Fertigstellung erfordert weder höhere Kochkünste noch eine Menge technische Voraussetzungen, nur etwas Zeit ist gefragt. Das Gericht eignet sich für ein Festessen, weil es sich gut vorbereiten lässt und kaum Aufwand beim Servieren verlangt.

Vorbereitungszeit: Einige Stunden zum Einweichen, falls Trockenpilze verwendet werden – sonst 90 Minuten

Zubereitungszeit: Eine gute Stunde

Zutaten für jeweils 4 Personen:

Ein großes junges Perlhuhn, ca. 1,5-1,8 kg
150 g roh eingefrorene Steinpilze oder 300 g, gerne mehr, frische, junge, sehr helle Steinpilze und einige ebenso helle getrocknete Steinpilze. Falls keine Steinpilze zur Verfügung stehen ersatzweise junge Schafsegerlinge oder weiße Zuchtgerlinge
200 g frische Totentrompeten oder 20-30 g getrocknete
10 g getrocknete Totentrompeten gemahlen (ersatzweise duftende Leistlinge oder Trompetenpfefferlinge)
helles Suppengemüse (das Weiße vom Lauch, Petersilienwurzel, Sellerie)
300 ml Sahne
Butter, Salz, Pfeffer schwarz, neutrales Öl, Olivenöl, Thymian, einen Hauch Rosmarin und Salbei

Für das Gemüsebett:

1 kg möglichst jungen Wirsing
500 g gleichmäßige Karotten

Vorbereitung:

Die ganzen getrockneten Totentrompeten einweichen.

Das Perlhuhn zerteilen in hautlose Brustfilets, in Flügel und Keulen mit Haut. Die Brustfilets der Länge nach teilen, pfeffern und in neutralem Öl marinieren.

Die Keulen nochmals teilen in Unterschenkel und Oberschenkel. Aus den Oberschenkeln die Röhrenknochen entfernen. (Mit einiger Übung schafft man die gesamte Perlhuhn-teilung in 10-15 Minuten).

Die Flügel und die Keulen in Pulver aus den Totentrompeten wälzen, pfeffern und in Olivenöl mit etwas Thymian, einigen Nadeln Rosmarin und wenig Salbei marinieren.

Das helle(!) Suppengemüse putzen und in kleine Würfel teilen. Das Gerippe (Karkasse) in kochendes Wasser tauchen, abtropfen lassen und in kurz aufgeschäumte Butter ganz wenig – sehr hell – anbraten; das Suppengemüse dazugeben – einen guten Liter Wasser aufgießen.

Alles zum Kochen bringen und dann 30 Minuten köcheln lassen. Einige getrocknete helle Steinpilze, der Bouillon zugefügt, verbessern das Aroma.

Die Brühe abseihen und auf 200 ml reduzieren.

Während der Kochzeit:

Eine ovale Glasform (darin sieht das Gericht am schönsten aus) buttern. Den Wirsing vorbereiten, grobe dunkle Blätter und alle gröberen Rippen entfernen, den Rest in nicht zu kleine Stücke schneiden und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser einige Minuten blanchieren, danach eiskalt abschrecken, abtropfen und in die Mitte der Form geben. Die Karotten schälen und zu „Pfennigstückchen“ schneiden, ebenfalls blanchieren, abschrecken und danach noch einige Minuten bei schwacher Hitze garen. Das Gemüse soll noch Biss haben. Die Möhren in einem Kranz rund um den Wirsing legen. Die Form bei etwa 60 Grad warm stellen.

Die Zubereitung:

In einer Pfanne die Keulen und die Flügel auf beiden Seiten langsam knusprig braten, insgesamt ca. 15-20 Minuten, salzen.

In der Zwischenzeit die Steinpilze in einer beschichteten Pfanne schnell anbraten und pfeffern. Daraufhin einige schöne Pilzstücke auf die Seite legen zur Dekoration.

Den Fond anschütten, einkochen lassen, mit der Sahne aufschütten, auf die gewünschte Konsistenz reduzieren, salzen.

Die gesalzenen Brustfilets in die fertige Soße legen und erst bei stärkerer, dann bei sehr schwacher Hitze etwa 10 Minuten garen.

In dieser Zeit ordnet man die Keulen und die Flügel auf dem Gemüsebett an und stellt alles warm bis kurz vor dem Servieren. Dann sollte das Gericht noch kurz überkrustet werden. Die Soße mit den Filets gibt man in eine feuerfeste, servierfreundliche Form, garniert mit den Dekorations-Steinpilzen und stellt sie ebenfalls warm. Damit ist das Hauptgericht fertig.

Nudeln, Reis oder Spätzle passen dazu, oder auch ein vorbereitetes Kartoffelmus, das nur überbacken werden muss.

Vor über 25 Jahren habe ich meine ersten Perlhuhn-Pilzgerichte ausprobiert – damals mit Duftenden Leistlingen, die ausgezeichnet zum Perlhuhn passen. Der Spaß mit den Totentrompeten und den hellen Steinpilzen ist der, dass dem Gast fast schwarzes und fast weißes Fleisch vom gleichen Tier angeboten wird.

Hellrote Weine passen dazu – ein trockener Pinot noir oder ein trockener Trollinger. Aber das ist wohl eine Frage des individuellen Weingeschmacks.

Viel Spaß und guten Appetit!

Gisela Lockwald

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2003

Band/Volume: [39_2_2003](#)

Autor(en)/Author(s): Lockwald Gisela

Artikel/Article: [Perlhuhn Schwarz-Weiß auf Gemüsebett 55-56](#)