

Geflügel Rezepte

Mit Geflügelleber Und Schinken Gefüllte Coquelets

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügelgerichte, Schweiz, Geflügel, Leber

4 Coquelets -a je ca. 450 g	2 Essl. Bratbutter
Salz	3 dl Weißwein
Pfeffer	1 dl Cognac
Muskat	Bouillon
	200 ml Rahm

Für Die Füllung

150 g Geflügelleber	Salz
80 g Schinken	Pfeffer
-feingehackt	Thymian
80 g Paniermehl	3 Essl. Portwein

Die kleinen Delikatessen, die sich zum Braten, Sautieren, Backen oder Grillen eignen, können sehr vielseitig zubereitet werden. Sie tragen verschiedene Namen - Stubenküken, Poussin, Coquelets, Gügeli, Mistkratzerli, sind zwischen 400 und 700 Gramm schwer und so um sechs Wochen alt.

Früher war der Hahn noch ein Hahn und die Henne eine Henne. Gegessen wurden praktisch nur die männlichen Tiere, die weiblichen mussten zuerst einmal Eier legen, bevor sie dann ihre Karriere als Suppenhuhn beenden durften. Eg-Normierung und wissenschaftliche Brut-Techniken machen es möglich, dass heute unter der Bezeichnung 'Hähnchen', 'Poussin', 'Coquelet' junge Tiere beiderlei Geschlechts angeboten werden.

Für die Füllung die Geflügelleber fein hacken und mit dem Schinken und dem Paniermehl mischen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, mit Portwein parfümieren.

Die Coquelets innen und außen würzen und die Farce einfüllen. Mit Küchenfaden zunähen. Die Bratbutter erhitzen und die Coquelets darin rundherum goldgelb anbraten.

Die Hälfte des Weißweins begeben und die Hühnchen im heißen Backofen während etwa 30 Minuten unter öfterem Begießen schmoren. Die Coquelets aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Cognac sowie den Rest des Weins in den Bräter geben, um die Hälfte einkochen lassen, wenig Bouillon zufügen. Absieben, nach Geschmack abschmecken und mit dem Rahm verfeinern. Separat zu den Coquelets servieren.