

Weihnachtsbacken Rezepte

Kapaun Hähnchen nach Jäger Art

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Frankreich, Geflügel, Huhn, Menu, Weihnachten

1	Kapaun-Hähnchen (ca. 3 kg)	1	Kleingeschnittene Schalotte
250 g	Knoblauchwürstchen	2	große Kleingeschnittene Zwiebeln
600 g	Pilzmischung (Steinpilze, - Pfifferlinge, - Champignons)	3	Essl. Nussöl
		100 ml	Milch
600 g	In Scheiben geschnittene - Kartoffeln	5	Scheib. Weißbrot
65 g	Knoblauchbutter	100 ml	Cognac
1 Teel.	Frischen, - kleingesch	20 g	Zerstoßene Walnüsse
		2	Eier
1	Essl. Gehackte Petersilie	1 Glas	Trockenen Weißwein
		2	Essl. Mehl
			Salz, Pfeffer

In einer Pfanne die Zwiebeln in 2 EL Nussöl und 20 g Knoblauchbutter dünsten. Die Pilzmischung dazugeben, bis zum Verdampfen des Wassers garen und vom Feuer nehmen. Für die Füllung: Das Weißbrot in der Milch aufweichen. Die Haut der Knoblauchwürsten entfernen und den Inhalt mit der Hälfte der Pilze, 50 ml Cognac, dem Estragon, den Nüssen, Salz und Pfeffer mischen. Den Ofen auf 210°C (Th. 7) vorheizen. Die restliche Knoblauchbutter unter die Haut der Flügel und der Keulen des Hähnchens streichen. Mit der gerade hergestellten Mischung füllen und zunähen. In einen Topf legen, salzen, pfeffern und bedeckt 1 Stunde in den Backofen schieben. Den Weißwein, den Rest des Cognacs, die Schalotte dazugeben und nochmals 1 1/2 Stunde backen. Zwischendurch mit der Bratflüssigkeit begießen.

Für die Kartoffeln:

Schälen und in feine Scheiben schneiden. In einer Salatschüssel die Eier mit dem Mehl verrühren, den Rest der Pilze, die Kartoffeln und die Petersilie dazugeben. Salzen und pfeffern.

In einer Pfanne Nussöl und Butter erwärmen und die Kartoffel-pilz- Mischung portions-weise 5 Min. lang von jeder Seite anbraten. Diese anschließend auf ein Backblech legen. Das Hähnchen aus dem Ofen nehmen und die Kartoffel-Pilz-Puffer 10 Min. backen. In der Zwischenzeit das Hähnchen kleinschneiden.