

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

GEFÜLLTES PERLHUHN

Zutaten:

2 küchenfertige Perlhühner
500 g Rosenkohl
50 g gewürfelte Schalotten
1 feingehackte Knoblauchzehe
50 g Butter
2 Deutsche Frisch-Eier, hartgekocht
4 EL Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat
1/8 l Kalbsfond
1 TL Petersilienblättchen

Zubereitung:

Perlhühner waschen und mit Küchenkrepp innen ganz trocknen. Rosenkohl in 2 l Wasser 7 Min. kochen, abgießen und kurz in kaltem Wasser abkühlen.

Gut trockentupfen und feinhacken. Schalotten und Knoblauch in 20 g Butter glasig dünsten, den Kohl dazugeben und etwa 2 Min. darin rühren. Abkühlen lassen.

Die gewürfelten Eier und die Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Perlhühner innen und außen salzen und pfeffern, die Kohlfarce hineinstopfen und die Öffnung zunähen.

30 g Butter in einer mittelheißen Pfanne aufschäumen lassen, Perlhühner hineinlegen und 5 Min. ringsum kräftig bräunen. In ein feuerfestes Geschirr umsetzen. Den Bratfond mit dem Kalbsfond kurz verkochen und über die Perlhühner löffeln.

Im 150°C heißen Backofen mind. 30 Min. braten. Mit einem Messer längs in zwei Hälften teilen. Den Bratensaft kurz mit dem Schneebesen glatt verrühren und abschmecken, Petersilie zugeben.

Den klaren Fond beim Anrichten über die Perlhühner gießen, mit Kartoffelplätzchen servieren.

Port. 2300 kJ/560 kcal