

Knuspriges Huhn in Vin Jaune mit Morcheln

Knuspriges Huhn in Vin Jaune mit Morcheln ist ein Rezept für Liebhaber der französischen Küche. Ich habe es immer wieder gekocht und überarbeitet, weil es überaus schwierig ist, die perfekte Konsistenz der Sauce zu erreichen.

Vin Jaune ist ein spezieller oxidiertes Wein, der aus der Region Jura im Osten Frankreichs kommt. Er wird ausschließlich aus der weißen Rebsorte Savagnin hergestellt.

Das erste Mal habe ich „**knuspriges Huhn in Vin Jaune mit Morcheln**“ im Noble Rot in Soho in London gegessen. Ich war gleich in diese Geschmackskombination verliebt, denn diese helle cremige Sauce mit dem eleganten luxuriösen Vin Jaune-Geschmack und das knusprige, saftige Huhn ist göttlich und köstlich zugleich.

Ich verspreche Dir, das Rezept wird Dich umhauen.

ZUTATEN der Brühe

- Suppenhuhn
- 2 Schalotten
- 1 Selleriestange
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian
- 2 mittlere Karotten
- 1 Stange Porree
- 1 Petersilienwurzel
- ein paar schwarze Pfefferkörner

ZUTATEN

- 1.5-2kg Huhn (Maispoularde eignet sich fantastisch)
 - 3 EL Butter
 - 2 Schalotte, fein gewürfelt
 - mindestens 20 Morcheln – frische, wenn sie Saison haben, oder getrocknete, die in warmem Wasser & Milch eingeweicht wurden, bis sie weich sind.
 - 250 ml Vin Jaune & ein zusätzlicher einen guten Spritzer zum Schluss, um die Sauce abzurunden
 - 1 Liter Hühnerbrühe
 - 250 ml Mascarpone
 - ein paar Spritzer Zitronensaft
 - Salz
-

ZUBEREITUNG DER BRÜHE

Suppenhuhn mit dem Gemüse (gerüstet & klein geschnitten) in einen Topf geben, mit Wasser knapp bedecken, kurz aufkochen und 3 Stunden auf kleiner Flamme simmern lassen. Ab und zu den weißgrauen Schaum mit einem kleinen Sieb abschöpfen.

Alles durch ein Sieb abseihen. Man benötigt ca. 1 Liter Hühnerbrühe.

ZUBEREITUNG DES HUHNS

Das Huhn mit Salz und Butter innen und außen einreiben.

In einer Auflaufform mit der Brust nach unten 45 min im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad braten.

Umdrehen, nochmals 45 min weiterbraten. Den Ofen auf 200 Grad stellen und noch 15 min bräunen. Das Huhn sollte durch und schön knusprig sein.

ZUBEREITUNG DER SAUCE

Die 2 Esslöffel Butter in einem Topf schmelzen und die gewürfelten Schalotten sowie eine Prise Salz hinzufügen. Auf kleiner Flamme dünsten, bis die Schalotten sehr weich ist.

Die Morcheln aus der Wasser-Milch-Mischung abseihen und abspülen. Halbieren, wenn sie zu groß sind. Die Morcheln zu den Zwiebeln in den Topf geben, kurz anbraten und dünsten.

Mit Vin Jaune ablöschen, den Hühnerfond dazugeben und einkochen.

Mascarpone, einen guten Schuss Vin Jaune und einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen, vermengen und noch einmal aufkochen. Abschmecken.

Das Huhn zerteilen und in die Sauce legen. Fertig.

Als Beilage ist klassisch **Pilawreis**: Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken und in Butter kurz andünsten. Langkornreis (z. B. Parboiled-Reis) hinzufügen und braten, bis er glasig ist. Mit heißer Gemüsebouillon ablöschen, kurz aufkochen und mit einem Deckel bedeckt auf kleiner Flamme ca. 20 min garen. Dann noch mit Salz & Pfeffer abschmecken. Fertig.