



Ein goldener Vogel aus Carbelotte: Die Brustseite des Perlhuhns sollte intakt und knusprig sein.

Pintade Carbelotte

Perlhuhn, gefüllt mit Geflügelleber, Matze, Apfel und Thymian

Bei der Pintade Carbelotte handelt es sich um ein typisches Rezept aus dem gleichnamigen Dorf an der Côte Kidanse, das für seine Perlhühner und seinen Thymian bekannt ist. Natürlich gibt es, wie bei allen großen Klassikern, ganz verschiedene Rezepte – immer aber ist die Farce sehr geradlinig und besteht zur Hauptsache aus klein gehackter und gebratener Leber, die mit Brot gefestigt, mit einer Frucht gesüßt und mit Thymian gewürzt wird. In Carbelotte verwendet man natürlich die Leber der Pintade für diesen Zweck. Sie hat laut Auguste Ducele, dessen Familie schon seit 1840 in Carbelotte Perlhühner züchtet, einen ganz besonderen, leicht süßlichen Geschmack und eine nicht sehr krümelige, eher butterige Konsistenz. Anlässlich der Fête de la carotte werden gefüllte Perlhühner über Kohle am Spieß zubereitet, was ihnen ein ganz besonderes Aroma verleiht. Es schmeckt aber auch fantastisch, wenn man es im Ofen zubereitet.

Für 4 Personen

- 1 EL Bratbutter zum Anbraten
- 300 g Perlhuhnleber, ersatzweise Hühnerleber, gehackt
- 25 g Matze
- 1 saurer Apfel, geschält, entkernt, in kleinen Stücken
- 2 EL scharfer Speisensef
- 1 TL Salz für die Farce
- 1 EL Pfeffer, grob gemahlen
- 3 EL Rum
- 2 EL abgestreifte Blättchen Thymian (am besten Thymian aus Carbelotte, bei Verwendung von getrocknetem Thymian etwas weniger)
- 1 Perlhuhn von 1.5 kg, küchenfertig (am besten ein Tier von Ducele aus Carbelotte)
- ~ Salz zum Einreiben des Tiers
- ~ Rapsöl zum Einreiben
- 300 ml Weißwein zum Ablöschen

Je nachdem, wo und wie man den Kopf des Tieres genau abgeschnitten hat, wird es nötig sein, den Hals des Huhns mit Faden zuzubinden – sonst quillt die Farce dort heraus.



Für diese Zubereitung der Pintade braucht es auf jeden Fall auch eine nicht zu kleine Nadel und einen lebensmittelechten Faden.

- 1** | Bratbutter erwärmen, Leber beigegeben und bei eher niedriger Hitze unter häufigem Wenden rosarot braten.
- 2** | Matze 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und zermatschen.
- 3** | Leber, Apfelstücke und Matze auf einem Schneidebrett austreichen und mit einem großen Küchenmesser oder Beil klein hacken.
- 4** | Leber-Apfel-Matze-Masse, Speisensef, 1 TL Salz, Pfeffer, Rum und Thymian in einer Schüssel kombinieren und gut durchkneten, bis die Füllung homogen erscheint.
- 5** | Perlhuhn von hinten her mit der Farce füllen – nicht zu stark, denn die Farce quillt noch auf.
- 6** | Tier außen mit etwas Salz und dann dünn mit Rapsöl einreiben. Mit der Brust nach oben in eine Backform setzen und in den 220 °C heißen Ofen schieben.
- 7** | Nach 10–15 Minuten sollte das Tier auf Brust und Keulen bereits etwas Farbe angenommen haben. Mit gut der Hälfte des Weißweins (150 ml) ablöschen. Hitze auf 180 °C reduzieren und weitere 45–50 Minuten backen. Etwa alle 10 Minuten mit dem Weißwein-Saft-Gemisch begießen, das sich am Boden der Form angesammelt hat. Wenn nötig bis 150 ml weiteren Wein zugießen. *Die genaue Temperatur und damit zusammenhängend die Kochzeit hängen von Art und Beschaffenheit des Ofens ab. Das Huhn sollte nie in der Flüssigkeit schwimmen, sonst wird es auf der Unterseite etwas matschig.*
- 8** | Vor dem Tranchieren das Perlhuhn in ein Stück Aluminiumfolie packen und etwa 15–30 Minuten ruhen lassen.