

HUHN AN MORCHELSAUCE

Morcheln findet man bei uns frisch von April bis Anfang Juni und getrocknet das ganze Jahr. Das Trocknen bekommt den Morcheln übrigens sehr gut, es intensiviert ihr Aroma sogar noch. Vor der Verwendung legt man sie in warmes Wasser oder in warme Milch ein. Je länger man sie einweicht, desto feiner wird ihr Geschmack. Vorsicht gilt allerdings bei der Verwendung der Einweichflüssigkeit: Vor allem getrocknete Morcheln aus dem Orient haben oft einen penetranten Rauchgeschmack, da sie auf Gitterrosten über schwelendem Feuer gedörnt werden. Man erkennt dies an der dunklen Farbe der Einweichflüssigkeit, verursacht durch den ausgewaschenen Russ. Für dieses zart-aromatische Pouletgericht wird sie nicht verwendet, da es die Sauce zu stark dominieren würde. Falls erhältlich, sollten Sie es unbedingt einmal mit frischen Morcheln ausprobieren.

Für 4 Personen

Vorbereiten: 10 Minuten

Kochen: etwa 50 Minuten

Fertig stellen: 30 Minuten

- 1 grosses Poulet
- 2 Karotten
- 1 kleine Stange Lauch
- ½ Sellerieknolle
- 1 grosse Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 1 Hühnerbouillonwürfel
- Salz, Pfeffer

Morchelsauce:

- 25 g gedörnte Morcheln oder 250 g frische Pilze
- 1 Schalotte
- 50 g Butter
- 2 gestrichene Esslöffel Mehl
- 200 ml Weisswein
- 300 ml Sud
- 200 ml Rahm
- Salz, Pfeffer

- 1 Das Huhn innen und aussen kurz kalt spülen und mit Küchenpapier trockentupfen.
- 2 Karotten, Lauch und Sellerie rüsten und in Stücke schneiden. Die Zwiebel ungeschält halbieren und mit Lorbeerblatt und Nelken bestecken. Die vorbereiteten Zutaten mit dem Huhn in einen grossen Topf geben und so viel Wasser beifügen, dass alles bedeckt ist. Zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 50 Minuten leise kochen lassen. Die Brühe am Anfang ein- bis zweimal abschäumen. Erst danach den Bouillonwürfel beifügen und den Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Inzwischen die Morcheln in lauwarmem Wasser etwa 30 Minuten einweichen.
- 4 Das Poulet aus der Bouillon nehmen, leicht abkühlen lassen, dann häuten und das Fleisch von den Knochen lösen. In grosse Stücke schneiden.
- 5 Mit einem Löffel das Fett von der Oberfläche des Suds abschöpfen. 300 ml Sud abmessen. (Die restliche Bouillon nach Belieben in einer Eisdübeln-Schale einfrieren; sie bildet eine aromatische Basis für Saucen und Suppen.)
- 6 Die eingeweichten Morcheln gründlich spülen und je nach Grösse halbieren oder vierteln.
- 7 Die Schalotte schälen und fein hacken. In 1 Esslöffel Butter hellgelb dünsten. Die Morcheln beifügen und unter Wenden 5 Minuten dünsten. Herausnehmen.
- 8 Die restliche Butter zum Bratensatz geben und schmelzen. Das Mehl beifügen und kurz dünsten. Weisswein und Sud langsam unter Rühren beifügen. Aufkochen, dann die Sauce bei kleiner Hitze gut 5 Minuten kochen lassen. Die Morcheln und den Rahm beifügen, die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals 5 Minuten kochen lassen.
- 9 Vor dem Servieren das Hühnerfleisch beifügen und nur noch gut heiss werden lassen.

Dazu passt:

- Trocken- oder Bouillonreis
- Feine Nudeln
- Gebratene kleine Schalenkartoffeln
- Glasierte Karotten (Rezept Seite 136)
- Gedünsteter Rosenkohl
- Gedämpfter Broccoli, mit etwas Butter verfeinert

Zubereitung auch geeignet für:

Kalbsragout: Das Ragout kurz anbraten, dann mit dem Gemüse sowie halb Weisswein, halb Wasser auffüllen und das Fleisch zugedeckt je nach Qualität 1½–1¾ Stunden gar ziehen lassen. Anschliessend nach Rezept weiterfahren.

