

# Rezepte Kochschule *gaumencunst.de*

## Le Mans – Das legendäre schwarze Huhn

### Gefülltes Hähnchen á la Sarthe

Poularde farcie aux olives et champignons Tradition Sarthoise

Rezept für 4 Personen

Zutaten	Zubereitung
200 gr frische Champignons 50 gr Steinpilze frisch oder gefroren	Die Champignons und die Steinpilze von Erde und sonstigen Verunreinigungen befreien. Nicht mit Wasser waschen, um das ganze Aroma der Pilze zu erhalten. Die Pilze in dünne Scheiben schneiden.
100 gr Butter 200 ml Wasser Saft einer ganzen Zitrone	In einem ausreichend großem Topf die Butter mit gemäßigten Temperaturen leicht bräunen und eine Nußbutter herstellen. Die Pilze, den Saft einer Zitrone und das Wasser hinzugeben, das Ganze aufkochen und ca. 5 Minuten einreduzieren lassen. Die Pilze absieben und <b>ganz wichtig!!</b> den Fond der Pilze in einer Schüssel auffangen. Beides beiseite stellen und abkühlen lassen.
200 gr Hackfleisch vom Schwein 200 gr Hackfleisch vom Kalb 12 Stück grüne Oliven entsteint 3 Stück Schalotten 2 Stück Knoblauchzehen 1 kleiner Bund Petersilie 1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer 1 Prise Muskat frisch gemahlen 2 Eier 4 cl Armagnac	Die Schalotten, die Knoblauchzehen schälen und mit einem Messer klein hacken, ebenso die Oliven fein würfeln. Die Petersilie vom Stängel zupfen und ebenfalls fein hacken. Das Hackfleisch und alle Zutaten in eine ausreichend große Schüssel geben und alles miteinander gleichmäßig vermengen. Jetzt die abgekühlten Pilze hinzugeben und alles gut miteinander vermischen. Abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.
1 Hähnchen oder Poularde	Das Hähnchen säubern und mit einem sauberen Küchenhandtuch innen und außen trocken tupfen.
Küchengarn Größere Nadel zum Zunähen	Mit der zubereiteten Hackfleisch-Pilzmasse das Hähnchen füllen und mittels eines Küchengarns das Hähnchen zunähen und verschließen. Nicht zuviel Masse einbringen, da sonst Gefahr besteht, dass die Masse beim Garen wieder aus dem Hähnchen herausgedrückt wird.

Fortsetzung auf der nächsten Seite

# Rezepte Kochschule *gaumencunst.de* **Le Mans – Das legendäre schwarze Huhn**

## Gefülltes Hähnchen á la Sarthe

Poularde farcie aux olives et champignons Tradition Sarthoise

**Rezept für 4 Personen**

**Fortsetzung**

<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
2 EL Entenfett oder auch Speiseöl 5-10 Zwiebeln je nach Größe 2 Karotten 150 gr magerer Bauchspeck	Die Zwiebeln und die Karotten schälen und beides in feine Würfel schneiden. Den Bauchspeck ebenfalls in feine Würfel schneiden. Das Entenfett in einer Auflauf-Form bei mittlerer Hitze schmelzen und die gewürfelten Zwiebel, Karotten und den Speck darin kurz andünsten. Den Pilzfond hinzugeben.
Backofen vorheizen 180°C Ober- und Unterhitze	Nun das gefüllte Hähnchen mit der Brustseite nach oben mittig in die Auflauf-Form setzen, mit einem Deckel verschliessen und im vorgeheizten Backofen mit Unter- und Oberhitze bei 180°C ca. 1 Stunde und 40 Minuten garen oder bis zur Kerntemperatur von maximal 90°C.
Als Beilage eignen sich am besten: Salzkartoffeln, Ofenkartoffeln Reis Frisches Baguette	Das Hähnchen herausnehmen und portionieren. Mit den Beilagen und dem Zwiebel-Karottengemüse aus der Auflauf-Form anrichten und servieren. Eventuell nach eigenem Wunsch dekorieren.