

Perlhuhn mit Maronen

Zutaten für 6 Personen

2 Perlhühner
300 g Möhren
300 g Kartoffeln
300 g grüne Bohnen
300 g Rosenkohl
1 kg Maronen und ein kleines Stück Sellerei
300 g Kochwurst, 250 g geräucherten Speck und 1 Löffel Gänseschmalz

Zubereitung

In das ausgenommene Perlhuhn die Leber, eine Prise Salz und Pfeffer, etwas Speck und die Innereien hineingeben. 25 Minuten in dem Gänseschmalz anbraten.

Die Maronen 20 Minuten mit dem Sellerie, dem Speck, den Zwiebeln und den Möhren in einem Kochtopf garen lassen. Salzen und pfeffern.

Blanchieren Sie den Rosenkohl und geben Sie ihn dann zu den Perlhühnern hinzu. Fügen Sie noch den Speck, die Kochwurst und Geflügelfond zu. Salzen und pfeffern. Kochzeit: 45 Minuten/ Warm stellen!

In eine hohe Form die Gemüestifte übereinander schichten (Möhren, Kartoffeln, grüne Bohnen).

Auf den Boden der Form die Kochwurst legen und die gekochten Maronen immer abwechselnd mit einer Schicht Blumenkohl übereinander stapeln
Alles bei schwacher Hitze im Ofen backen lassen.

Dann nehmen Sie alles aus der Form und richten es auf einer tiefen Platte an.

Den Saft des Perlhuhns eventuell als Sosse benutzen.

Dekorieren Sie die Maronen um die Platte herum.

Pintades en châtreuse aux châtaignes du limousin

Ingrédients pour 6 personnes

2 pintades

Carottes

Pommes de terre

Haricots verts

Choux de Bruxelles

(300 grammes de chaque légume).

1 kilo de châtaignes, une petite branche de céleri,

300 grammes de saucisson cuit, 250 grammes de lardons fumés + une cuillerée de graisse d'oie

Préparation (temps de préparation 1heure30)

Plumer, flamber et vider les pintades. Remettre à l'intérieur le foie et le gésier nettoyés, une petite pincée de sel, de poivre, d'épices avec deux ou trois dés de lard de poitrine. Faire rôtir 25min avec de la graisse d'oie.

Faire braiser les châtaignes en cocotte durant 20 mn avec du céleri et mirepois d'oignons. Assaisonner : sel- poivre.

Faire blanchir les choux à part. Puis les remettre en cuisson avec les pintades en ajoutant les lardons, le saucisson cuit et le fond de volaille. Assaisonner : sel- poivre.

Cuisson : 45mn. Retirer le tout, le placer en attente.

Préparation de la châtreuse.

Dresser dans un moule à charlotte droit des petits bâtonnets de légumes (carottes, pommes de terre, haricots verts).

Superposer les rangées de couleur créées par les légumes.

Plaquer au fond du moule des tranches de saucisson cuit. Puis, ajouter les châtaignes braisées intercalées entre une couche de choux, et ainsi de suite ;

Cuire le tout 15mn au four, feu vif.

Ensuite retourner la préparation dans un plat légèrement creux. Le jus de pintade servira éventuellement de sauce.

Décorer de châtaignes le tour du plat.

Perliczki w kartuzkach z kasztanami z limousin

Składniki dla 6 osób

2 perliczki
Marchewki
Ziemniaki
Zielona fasolka
Brukselka
(300g każdego warzywa)
Kilogram kasztanów, mała gałązka selera, mieszanka cebul
300 g gotowanej kielbasy, 250 g wędzonego boczku + łyżeczka gęsiego smalcu

Przygotowania (Czas przygotowania 1 godz. 30 min)

Oskubać, opalić wypatroszyć perliczki. Włożyć do środka oczyszczone wątróbkę i żołądek, dodać szczyptę soli, pieprzu, przypraw i dwie trzy kostki boczku. Piec 25 min. Na gęsim smalcu
Dusić kasztany w brytfannie przez 20 min. wraz z selerem i mieszanką cebul.
Przyprawić solą i pieprzem
Osobno sparzyć brukselkę. Następnie dodać ją do perliczek dorzucając boczek, gotowaną kielbasę i kostkę rosółową. Przyprawić solą i pieprzem.
Piec 45 min. Zdjąć z ognia i odstawić.
Przygotowanie kartuz.
Ustawić pionowo w formie (forma jak do babki wielkanocnej) warzywa pokrojone na zapałki (marchewkę, ziemniaki, zieloną fasolkę). Zachować porządek w kolorach układając warzywa na przemian. W środek formy włożyć pokrojoną w plasterki gotowaną kielbasę . Następnie dodać duszone kasztany, przełożyć warstwą brukselki – warstwy powtórzyć.
Całość piec w gorącym piekarniku przez 15 min.
Następnie wyjąć przełożyć na talerz lekko zagłębiony, odwrócić do góry dnem, (ewentualnie można wykorzystać sos z perliczki).
Dookoła przyozdobić kasztanami.