Trüffel-Knoblauch-Hühnchen

Mit dem Rezept für ein Trüffel-Knoblauch-Hühnchen lässt sich ein sehr feines Gericht zaubern, in dem der Trüffel besonders gut zur Geltung kommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

Für die Sauce

500 ml	Hühnerbrühe
60 ml	Weißwein
120 ml	Schlagobers

Für das Huhn

1 Stk.	Bio-Huhn
70 g	Butter (weich)
10 g	Trüffel (schwarz und frisch)
3 Stk.	Knoblauchzehe
	Olivenöl
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für das **Trüffel-Knoblauch-Hühnchen** als Erstes den Ofen auf 180° vorheizen und einen Bräter einfetten.

2. Danach Knoblauch schälen und in sehr feine Würfel hacken. Dann Butter in eine Schüssel geben und den frischen Trüffel sehr fein darüber reiben. Anschließend den Knoblauch zugeben und alles sehr gut verrühren, bis sich eine homogene Masse ergibt. Beiseitestellen.

3. Nun das Huhn abwaschen und sehr gut trocken tupfen. Danach mit den Fingern die Butter unter die Haut des Hühnchens reiben. Dabei sehr vorsichtig vorgehen, damit die Haut nicht einreißt.

4. Mit der restlichen Trüffelbutter nun das Huhn großzügig von außen einreiben. Dabei die Flügel und die Beine etwas spreizen, damit auch hier die Butter gut eingerieben werden kann. Dann etwas Öl auf den Vogel sprenkeln. Zuletzt frischen Pfeffer und Salz rundherum auf das Hühnchen streuen und etwas festdrücken.

5. Jetzt das Huhn in den Bräter legen und alles für etwa eineinhalb Stunden in den Ofen stellen. Herausnehmen, wenn die Haut schön goldbraun ist. Das Huhn jetzt auf einen Rost übertragen. Anschließend den restlichen Trüffel mit der Trüffelreibe darüber reiben und den Vogel ruhen lassen.

6. Jetzt die Bratenflüssigkeit in eine Pfanne übertragen und erhitzen. Danach Wein und Hühnerbrühe zugeben, verrühren und zum Kochen bringen. Die Sauce nun bei mittlerer Hitze für etwa zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten köcheln lassen, bis sie sich auf die Hälfte reduziert hat. Anschließend die Hitze auf sehr niedrig verringern und das Schlagobers einrühren. Die Sauce nun nochmals für etwa fünf Minuten auf dem Herd lassen. Die Sauce darf dabei aber nicht mehr kochen.

7. Währenddessen das Huhn auf einem Servierteller anrichten. Die Sauce nun in eine Sauciere umfüllen und beides servieren.

Tipp

Das Trüffel-Knoblauch-Hühnchen schmeckt mit Reis oder feinen Kroketten einfach wunderbar. Das Hühnchen lässt sich auch schon einen Tag vorher mit der Butter einreiben und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Dies gibt ihm Zeit, besser zu marinieren. Der Geschmack wird dann noch etwas intensiver.