

## Hahn im Gelben Wein

Kategorie: 06) Geflügel  
Rezept Nr.: 69  
Portionen: 8

| Zutaten      | Mengen |       | Bemerkungen        | Links |
|--------------|--------|-------|--------------------|-------|
| Bressehuhn   | 1800   | Gramm | oder and. Landhuhn |       |
| Butter       | 30     | Gramm |                    |       |
| Morcheln     | 50     | Gramm | getrocknet         |       |
| Vin Jaune    | 0,2    | l     | oder Savagnin      |       |
| Sahne        | 0,5    | l     |                    |       |
| Geflügelfond | 0,4    | Liter |                    |       |

## Zubereitung

1. Hahn im Ganzen braten. Beim Bratvorgang etwas Gelben Wein (Vin jaune) oder Savagnin angießen.
2. Morcheln unter fließendem Wasser mehrfach reinigen, dabei die Brühe auffangen. Kurz in wenig Butter andünsten.
3. Hahn in Stücke zerlegen - war stellen. Den Bratensaft mit dem Fond und dem Morchelwasser aufgießen und auf 1/3 reduzieren, Sahne zugeben und nochmals auf die Hälfte reduzieren. Mit dem restlichen gelben Wein oder Savagnin aufgießen, die Morcheln zugeben und über die Hühnerteile verteilen. Wer eine etwas dickere Konsistenz möchte, kann noch etwas Mondamin im Wein auflösen bevor man ihn zugibt.
4. Servieren mit flachen, nicht zu breiten Eiernudeln.
5. Alternativ bietet sich an, den Hahn vor dem Braten zu zerteilen. Die Garzeiten von Brust und Keulen lassen sich dann leichter steuern. Außerdem kann man mit der Karkasse eine schöne Hühnerbrühe machen.

Weinempfehlung: Das klassische Gericht, um einen Vin jaune zur Geltung zu bringen. Wer keinen gelben Wein hat, kann sich mit einem guten Savagnin aus dem französischen Jura behelfen. Ein trockener Traminer (z.B. ein Verrenberger vom Schloßweingut), der schon gereift ist, passt ebenfalls. Der Wein soll nicht die Frucht in den Vordergrund stellen, sondern eher oxydative Elemente aufweisen, wie etwa bei einem guten Fino-Sherry.



## Notizen

---