

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### DAS WILDE PERLUHN IM MANTEL AUF BRAT-AEPFELN MIT BIER-SABAYON

#### Zutaten:

4-6 Stück	Perlhühner (mit Knochen)
4-8 Stück	Frische Pilze (nach Belieben), etwas Spinat oder Wirsing (um eine schöne Farbe dem Fleisch zu geben, wenn es aufgeschnitten wird)
4-8 Stück	Rohess-Speck oder Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch (je nach Vorliebe)
etwas	Salz, Pfeffer

#### Zutaten Bier-Sabayon:

0.5 DL	z.B. Bockbier, Starkbier oder Braukultur Amber
2 Stück	Eigelb
1 TL	Senf
1 EL	Crème Fraîche
etwas	Salz, Pfeffer

#### Zutaten gebratene Aepfel:

2-3 Stk.	Aepfel, in Spalten geschnitten
1 EL	Butter
1 EL	Brauner Zucker
ca. 1 DL	Helles Bier / Pils
etwas	Zimt

#### ZUBEREITUNG:

Für die Perlhühner – diese der Seite entlang aufschneiden (nicht durchschneiden, nur so dass eine Lasche entsteht) und mit den geschnittenen kurz angebratenen Pilzen füllen. In Speckscheiben aufwickeln. in einem Gemisch aus Butter oder Öl anbraten – bis kräftig angebräunt (ca. 2 Min. auf jeder Seite). Anschliessend salzen, pfeffern. Abkühlen lassen.

Für die Aepfel – die Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Zucker begeben und karamellisieren. Die Aepfel begeben und dann mit dem Bier ablöschen. Weichdünsten (jedoch noch etwas biss lassen). Warmhalten.

Für das Biersabayon das Bier sowie den Rahm in eine Rührschüssel aus Metall geben - mit den Eigelben über Dampf schaumig, cremig schlagen - (dabei darauf achten dass es nicht zu heiss bekommt sonst gerinnt das Eigelb) - Crème Fraîche und Senf begeben - mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Perlhühner im Backofen bei ca. 180° ca. 12-15 Min. fertig garen.

Die Perlhühner schräg in ca. 2-3 Stücke schneiden und auf den Brataepfeln mittig anrichten. Knödel, Bratkartoffeln, Kartoffelstock oder ein Stück Brezn Gugelhupf dazugeben und mit dem Bier-Sabayon beträufeln.

Mit Hopfen, Pilzen oder Gemüse nach Wahl garnieren. Schmeckt lecker herbstlich☺.