

Estragon-Mistkratzerli an Limonensauce

Mistkratzerli sind besonders kleine, zarte Hühnchen, die auch unter ihrem französischen Namen *Coquelets* erhältlich sind. In diesem Rezept werden sie mit reichlich Estragon gewürzt – es könnte auch Basilikum sein! – und im Ofen knusprig gebraten; dazu gibt es eine Limonensauce, ebenfalls mit viel Estragon gewürzt, sowie einen Gemüserais. Man kann für dieses Gericht auch zwei normale *Poulets* verwenden; die Bratzeit beträgt dann 45–50 Minuten; nach 25–30 Minuten die Ofentemperatur auf 220 Grad reduzieren.

Für 4 Personen:

4 kleine Mistkratzerli (*Coquelets*)
2 Bund Estragon
3–4 Esslöffel Bratbutter
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 grosse Schalotte
1 Esslöffel Butter zum Andünsten
25 ml Limonensaft
100 ml roter Portwein
50 ml Doppelrahm
50 g Butter zum Binden
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Ingwerpulver



1. Die Haut der Hühnchen von der Öffnung her mit der Hand lösen und etwas zurückschieben. Etwa ein Drittel des Estragons direkt auf das Pouletfleisch legen und die Haut wieder darüber schieben. Gut die Hälfte des verbliebenen Estragons in die Bauchhöhlen verteilen. Den restlichen Estragon für die Sauce beiseite legen.

2. Die Bratbutter schmelzen. Die Mistkratzerli mit der Hälfte der Butter rundum einpinseln. Die restliche Bratbutter beiseite stellen. Die Hühnchen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In eine feuerfeste Form oder in einen Bräter legen.

3. Die Mistkratzerli im auf 250 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille je nach Grösse 25–30 Minuten braten, dabei noch etwa zweimal mit Bratbutter bepinseln.

4. Inzwischen die Schalotte schälen und sehr fein hacken.

5. In einem Pfännchen die Butter schmelzen. Die Schalotte darin hellgelb dünsten. Mit dem Limonensaft und dem Portwein ablöschen und alles auf 50 ml einkochen lassen. Dann den Doppelrahm beifügen. Die Sauce beiseite stellen.

6. Den verbliebenen Estragon fein hacken.

7. Wenn die Mistkratzerli fertig gebraten sind, die Sauce nochmals aufkochen. Die Butter beifügen und die Sauce mit dem Mixer aufschlagen. Den gehackten Estragon beifügen und die Sauce mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Ingwerpulver abschmecken.

8. Die Mistkratzerli mit der Geflügelschere der Länge nach halbieren und auf vorgewärmte Teller anrichten. Die Sauce separat dazu servieren.

Was man vorbereiten kann:

Die Hühnchen können bis aufs Braten (Punkt 1–2) 2–3 Stunden im Voraus bereitgestellt werden. Die Sauce (Punkt 4–5) kann ebenfalls vorbereitet und dann unmittelbar vor dem Servieren gemäss Punkt 7 fertig gestellt werden.

Quelle: «Gästemenus zum Vorbereiten»
Autorin: Annemarie Wildeisen, AT Verlag