



Maishähnchen mit Trüffelüllung

Zutaten: 1 Maishähnchen (mind. 1100 gr.) eine kleine Ente oder eine kleine Gans
8 Tassen geriebenes trockenes Weißbrot (kein vorgefertigtes Paniermehl kaufen) falls zu grob erst durchsieben
1/2 kleine Zwiebel - ganz fein schneiden
2 Knoblauchzehen - ganz fein schneiden nicht durchdrücken
1 Esslöffel klein gehackte Petersilie
50 gr. Butter
10 Pfirsichkerne - Pfirsichkerne im Sommer aufbewahren dann aufklopfen und den Kern herausnehmen)
2 Würfel Rindfleischbrühe, 1 Ei
3 Esslöffel geriebenen Parmesankäse (wer es wünscht : 1 Gläschen weiße Trüffelpaste)

Zubereitung der Füllung:

Weißbrot in eine Schüssel geben, die geschnittene Zwiebel, den geschnittenen Knoblauch mit der Butter in einer kleinen Pfanne kurz andünsten - nicht braun werden lassen dann zum geriebenen Brot geben.

Brühwürfel mit einer Tasse Wasser aufkochen und auch über das Brot gießen. (Dann nochmals 1 Tasse Wasser mit dem 2. Brühwürfel aufkochen und zur Seite stellen - als Reserve)

Nun das Ei, den Parmesankäse, eine Prise Salz, den Petersilie darunter mischen. Falls die Flüssigkeit nicht ausreicht um eine geschmeidige Masse herzustellen von der aufgekochten Brühe noch etwas dazugeben bis der Teig sich gut kneten lässt.

Die 10 Pfirsichkerne auf einer kleinen Muskatnussreibe darüber reiben und vermischen. (wer gerne den Trüffelgeschmack hat kann nun die Trüffelpaste aus dem Gläschen hinzufügen) Die Füllung ist fertig. (3 bis 4 Stunden ruhen lassen)

Das Hähnchen waschen und innen gut reinigen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Etwas salzen und mit der Füllung voll füllen. Außen ebenfalls salzen - hier streue ich zusätzlich getrocknete ganz fein gehackte italienische Kräuter darüber, oder nehme im Sommer frisches Rosmarin und Salbei.

Nun das gefüllte Hähnchen in eine mit Öl ausgeriebene Glasform in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen stellen und mind. 1 1/2 Stunden braten. Falls beim Einstechen in das Brustfleisch noch rötliche Flüssigkeit ausläuft auf 180 zurückstellen und noch etwa 20 Minuten weiter braten.

Guten Appetit- es duftet traumhaft und schmeckt ausgezeichnet.

Als Beilage: gemischter Salat, als Wein einen Mimosa oder Arneis.