

aus der Otto Gourmet Küche

Kapaun mit Maronen und Äpfeln

Personen: 6 | Autor: OTTO GOURMET Küche | Kategorie: Geflügel | Schwierigkeit: schwer | Zeit: ca. 2 Std



Zutaten

- 1 Kapaun Label Rouge Le Prince de Dombes von Miéral (Art: [250](#)) oder 1 Miéral Kapaun AOP de Bresse (Art. [5003](#))
- 1 kleines Bund Thymian
- 1 Apfel Granny Smith
- 2 Schalotten (ca. 100 g)
- 100 g Staudensellerie
- 100 g braune Champignons
- 50 g Maronen (vorgegarte)
- 25 g Mandelstifte
- 10 g Salz
- 1 TL Pfefferkörner, grün
- 250 g frische Butter
- ½ l Wasser mit 2 TL Salz
- 100 ml Madeira

Vorbereitung

Den Kapaun küchenfertig vorbereiten:

- Kopf und Bürzel mit Federn entfernen; Füße und Flügelspitzen abtrennen
- den Hals abschneiden und die Luftröhre rausziehen
- Flomenfett entfernen, dieses kann wunderbar zu Schmalz verarbeitet werden
- die Innereien herausholen, dabei darauf achten, dass die Galle (giftgrün) nicht verletzt wird, sollte dies doch passieren unbedingt alles gut auswaschen und darauf achten, dass nichts von der Galle zurückbleibt
- aus Magen, Herz und Leber kann man ein Ragout als Beilage bereiten

Füllung vorbereiten:

- den Thymian mit einer Metzgerschnur/Garn zusammenbinden
- den Apfel, Schalotten, Staudensellerie, braune Champignons und Maronen putzen und würfeln
- Mandelstifte rösten
- alles mit Salz, Pfefferkörnern und Butter vermengen
- den Kapaun mit der Masse füllen und verschnüren
- mit dem Hals, 1/2 l Salzwasser und 100 ml Madeira in einen Bräter geben
-

Zubereitung

- bei 150° C für 1 1/2 Stunden in den nicht vorgeheizten Ofen geben (Heißluft)
- dabei alle 10 Minuten mit der Flüssigkeit aus dem Bräter übergießen
- nach 1 1/2 Std. die Temperatur auf 210° C erhöhen und den Kapaun für 5 Min. bräunen, auch hierbei weiter übergießen
- dann die Brust auslösen, die Flügel entfernen und beides warmstellen
- die Karkasse mit den Keulen für weitere 15 Minuten in den Ofen und weiterhin übergießen
- zum Schluss die Keulen auslösen, der Kapaun kann nun angerichtet werden, die Fleischstücke nach Geschmack mit aufgeschäumter Butter übergießen
- den aufgefangenen Bratensaft im Topf reduzieren und mit etwas Butter binden
- die Füllung kann als Beilage serviert werden

Beilagenempfehlungen

braisierter Chicoree

- Chicoree halbieren und ca. 30 Min. in lauwarmes Wasser legen, dies entzieht die Bitterstoffe
- in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit etwas Madeira ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Min. schmoren

gebratene Pellkartöffelchen (z.B. Drillinge)

- 10 Min. in gut gesalzenem Wasser kochen
- halbieren und in einer Pfanne mit frischer Butter fertig braten

glasierte Trauben

- Trauben mit kleinem Küchenmesser schälen
- mit Weißwein und einem Spritzer Zitrone heiß schwenken
- mit Butter abbinden und einer Prise Salz abschmecken

glasierte Maronen

- vorgegarte Maronen in grobe Stücke hacken
- mit Butter in einer Pfanne anbraten, mit braunem Balsamico ablöschen, etwas Geflügelfond angießen
- mit Salz und Pfeffer abschmecken

Kapaun-Innereien-Ragout

- Leber, Magen und Herz, sowie eine Schalotte und eine Hand voll Maronen klein hacken/würfeln
- alles zusammen in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit einem Schuss Cognac ablöschen
- 3 EL Kalbsjus und 3 EL Madeira dazugeben und mit ca. 40 g Gänseleber abbinden