



[Drucken](#)

Perlhuhn mit Weiß-Blau-Käse-Füllung



Zutaten für 4 Personen

- 2 Perlhühner
- ½ Zwiebel
- ½ säuerlicher Apfel
- 1 EL gehackte Petersilie
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 ½ Semmeln vom Vortag
- 100 ml bayer. Milch
- 1 Ei
- 80 g bayer. Blauschimmelkäse
- 200 g Schalotten
- 200 g Süßkartoffeln
- 200 g breite Bohnen
- 200 ml helles Bier
- 60 g bayer. Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Perlhühner so auslösen, dass jeweils eine Brust mit der dazugehörigen Keule zusammenhängt. Den Knochen der Keule auslösen, ohne die Haut dabei zu verletzen. Keulenfleisch so zurechtschneiden, dass eine etwa 1 cm dicke Schicht an der Haut hängen bleibt. Überschüssiges Fleisch für Ragouts oder Farcen verwenden.
2. Zwiebel schälen, halbieren, Apfel waschen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocknen und hacken. Semmel halbieren und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Zwiebel- und Apfelscheiben in 1 EL Öl 3-4 Min. dünsten, Petersilie dazugeben und vom Herd nehmen. Milch leicht erwärmen, mit dem Ei verquirlen, über die Semmelscheiben gießen und zudecken. Semmel-Zwiebelmasse und den Blauschimmelkäse mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Perlhuhnhälften ausbreiten, würzen, jeweils 2-3 Löffel Füllung in die Mitte setzen. Keule über die Brust klappen, an den Rändern mit Zahnstochern verschließen, so formen, dass die Perlhuhnbrust deutlich sichtbar bleibt.
4. Backofen auf 220 °C vorheizen (Umluft 200 °C). Schalotten schälen und in dünne Sichel schneiden, Süßkartoffeln schälen und in Würfel teilen. Bohnen putzen und schräg schneiden. In Salzwasser blanchieren. In einem Bräter 1 EL Öl und 20 g Butter erhitzen. Schalotten und Süßkartoffeln darin 10 Min. anschwitzen. Gleichzeitig die Perlhühner mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem restlichen Öl in zwei Pfannen von beiden Seiten anbraten. Anschließend auf das Gemüse setzen und im Ofen 20 Min. braten. Ab und zu etwas Bier angießen – aber nicht über das Perlhuhn, sonst wird die Haut nicht knusprig.
5. Perlhuhn aus dem Bräter nehmen, kurz ruhen lassen, Bohnen zum Gemüse geben, Butter unterrühren, abschmecken und mit dem Perlhuhn servieren.