

Thymian-Hähnchen mit Calvadosäpfeln

Rezept-Info:

Personenzahl:	4
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	120 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

1 Bio-Hähnchen oder Poularde	4 süßsaure Äpfel
5 Zweige Thymian	7 El. Calvados
50 g Butter	125 ml trockener Cidre
100 g Crème fraîche	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Dampfbackofen auf 200°C und Feuchtestufe 100% vorheizen. Das Hähnchen waschen, gut trocken tupfen und innen und außen kräftig salzen. Einen Apfel in Spalten teilen. Die Bauchhöhle des Hähnchens mit zwei Zweigen Thymian und den Apfelspalten füllen, verschließen und in den gelochten Gareinsatz legen. Die Haut von Brust und Keulen vorsichtig anheben und weitere Thymianblättchen darunter schieben. Das Hähnchen mit 5 EL Calvados übergießen und 30 Minuten marinieren, dabei mehrmals mit dem abgelaufenen Calvados beträufeln. Die Butter schmelzen, die Hälfte gleichmäßig über das Hähnchen verteilen und es in den vorgeheizten Dampfbackofen in die 2. Ebene von unten schieben. Die Spitze des Kerntemperaturfühlers zwischen Bauch und Oberschenkel des Geflügels stecken. Kerntemperaturfühler anschließen und die gewünschte Kerntemperatur von 85°C eingeben. Der Dampfbackofen schaltet sich beim Erreichen der Temperatur automatisch ab. Inzwischen die restlichen Äpfel halbieren, die Kerngehäuse entfernen und etwas Thymian in die Höhlung geben. Das Hähnchen nach 25 Minuten wenden, mit den Apfelhälften umlegen, mit dem restlichen Calvados und dem Rest der Butter beträufeln. Hierfür Kerntemperaturfühler aus der Buchse nehmen und anschließend wieder einstecken. 20 Minuten garen. Anschließend nochmals wenden und weitere 10 bis 15 Minuten (je nach Gewicht) auf Feuchtestufe 0% garen. Das Hähnchen und die Äpfel auf einer Platte anrichten und im abgeschalteten Dampfbackofen bei halb offener Tür ruhen lassen. Inzwischen den Bratenfond mit dem Cidre in einer Stielkasserolle aufkochen, passieren und entfetten. Crème fraîche einrühren, etwas reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce zum Hähnchen servieren.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de