

Mit Knoblauch und Kräutern gefülltes Brathähnchen in Cognacsauce



½ Hähnchen in Cognacsauce

Ich wollte ein Gericht mit einem herrlichen [Rémy Martin Cœur de Cognac](#) zubereiten. Ich selbst trinke keinen Alkohol, also kann ich dieses edle Getränk nicht pur verkosten. Aber wenn man den Korken aus der Flaschen zieht und allein am Cognac riecht, strömt einem ein gehaltvoller, weicher, nussiger, an Eichenholz erinnernder und harmonischer Geruch entgegen. Diesen Cognac kann ich leider nur zum Kochen einsetzen, es bieten sich Marinieren, Flambieren und in der Sauce Mitkochen an. Zuerst wollte ich mich für ein hochwertiges Gericht mit Fisch-Garnelen-Spießchen entscheiden, Garnelen schön in Cognac mariniert und damit auch flambiert, aber dieses Gericht ist etwas aufwändig und zeitintensiv. Also wählte ich das gefüllte Hähnchen in einer Cognacsauce, denn das Hähnchen gart sich 3,5 Stunden im Backofen quasi wie von selbst. Aber die Fisch-

Garnelen-Spieße werden in den kommenden Tagen auch noch zubereitet. Mit dem Brathähnchen sollte das edle Getränk zunächst auch genügend gewürdigt sein.



Rémy Martin Cœur de Cognac

Bei dem Hähnchengericht habe ich mich an einem Gericht von Claus von [NUR DAS GUTE ZEUGS](#) (ja, der Blog schreibt sich groß) orientiert, das wirklich sehr lecker klang. Den Vorteil, dass sich das Gericht quasi von alleine gart, hatte ich schon erwähnt. Dazu reicht man dann einfach etwas Baguette oder eine Schrippe, das reicht völlig aus. Claus verwendet in seinem Rezept beim Braten des Hähnchens Noilly Prat für die Sauce, in der das Hähnchen gart. Diesen Wermut habe ich aber nie im Haus. Aber als Ersatz bietet sich der hervorragende und qualitativ hochwertige Cognac an, in dem das Hähnchen gart und sich eine schmackhafte Sauce bildet.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Brathähnchen, 1.400 g
- 6 Knoblauchzehen

- 2 sehr große Rosmarinzweige
- sehr viele Zweige Thymian und Majoran
- 100 ml Rémy Martin Cœur de Cognac
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- Küchengarn
- Baguette/Schrippe

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 3 $\frac{1}{2}$ Std.

Knoblauchzehen schälen. Brathähnchen innen salzen und pfeffern. Mit frischem Rosmarin, Thymian, Majoran und den ganzen Knoblauchzehen füllen. Den Hals zubinden und dabei die Schenkel mit zusammenbinden. Backofen auf 80 °C Umluft erhitzen. Hähnchen mit der Brustseite nach unten in eine Auflaufform legen, die das ganze Hähnchen gut aufnimmt, 200 ml Wasser zugießen und für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen schieben. Danach das Hähnchen wenden und erneut für 60 Minuten in den Backofen. Nochmals wenden und nochmals für 60 Minuten hinein. Der erste Zubereitungsgang entspricht somit einem Niedrigtemperaturgaren.

Hat man ein tiefgekühltes Brathähnchen gekauft und aufgetaut, ist nun während des ersten Garens die Zeit, einen kleinen Vorspeisen-Snack zu essen. Beiliegende Innereien – meistens Leber und Magen – in eine Pfanne mit heißem Öl geben, kurz braten, salzen und pfeffern und genießen.

Dann die Auflaufform aus dem Backofen nehmen und die Temperatur des Backofens auf 200 °C hochdrehen. Das Hähnchen aus der Brühe nehmen, auf allen Seiten mit Butter bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Brustseite nach oben wieder in die Auflaufform geben und Cognac in die Sauce hinzugeben. Auflaufform wieder in den Backofen geben und das Hähnchen 30–40 Minuten knusprig braun braten.



So kommt das Hähnchen in der Auflaufform aus dem Ofen

Hähnchen herausnehmen, Küchengarn entfernen, Hähnchen in zwei Teile zerteilen und Knoblauch und Kräuter herausnehmen. Die Sauce kann man noch entfetten, da sie aber viele Fleisch(saft)partikel enthält, reicht es, sie nur abzuschmecken und zu verrühren. Jeweils eine Hähnchenhälfte auf einen Teller geben, etwas Sauce darüber geben und mit Baguette oder Schrippe servieren. Das Hähnchen hat aufgrund der Kräuter und des Knoblauchs als Füllung und dem Cognac einen außergewöhnlich aromatischen Geschmack.