

## **DIE GEFÜLLTE POULARDE MIT KÜRBIS VON LAURENT MARIOTTE**

Gekocht im geschlossenen Holzofen

Zubereitung: 35 min.

Kochdauer: 1.40 Stunden



### **Zutaten für 6 Portionen:**

- 1 küchenfertige Poularde von 2,3 kg mit Innereien und Fett
- 2 Hokkaidokürbisse Bio
- 200 g Preiselbeeren (im Glas oder Frisch)

### **Für die Füllung:**

- 2 Weisswürste
- 2 säuerliche Äpfel (Reinetten- oder Granny Apfel)
- 2 Zwiebeln (Silber oder rote Zwiebeln)
- 2 hartgekochte Eigelb
- ¼ Bund glatter Petersilie
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



## **Zubereitung:**

- Nehmen Sie die Poularde 2 Stunden vor der Zubereitung heraus. Sie sollte Zimmertemperatur haben!
- Entfernen Sie das Fett aus dem Inneren der Poularde und lassen Sie ein Stück davon in einer heißen Pfanne schmelzen.
- Schälen Sie die Zwiebeln und schneiden Sie sie zu kleinen Würfeln, und machen Sie dasselbe mit den Äpfeln. In der Pfanne 5 Minuten unter Rühren goldbraun braten.
- Entfernen Sie die Haut der Weißwurst und würfeln Sie sie mit der Leber des Huhns.
- 5 Min. in der Pfanne erhitzen. Nehmen Sie die Pfanne vom Herd und fügen Sie die hartgekochten Eigelbe hinzu, die Sie in ein Sieb gesiebt haben. Alles durchmischen und die gewaschene und gehackte glatte Petersilie einarbeiten.
- Die Poularde innen mit der Semmelmasse füllen und zubinden. Binden Sie anschließend den Rumpf mit Garn ab.
- Poularde mit Öl bestreichen, am besten in eine Auflaufform setzen. Wenn möglich Olivenöl übergießen; Salzen und pfeffern. Geben Sie das restliche Fett hinzu Ca. 1.5 Stunden weiterbraten, bei etwa 180° in dem Holzbackofen.
- Waschen Sie die Kürbisse und vierteln Sie sie.
- 30 Minuten vor Ende der Garzeit, das Geflügel wenden und die Kürbisse hinzufügen.
- Noch ca. 30 Minuten mit dem Kopf nach unten, ruhen lassen bevor sie es aufschneiden. Mit einige Preiselbeeren bestreuen.
- Sofort mit der Füllung und dem Bratensaft servieren.

