

Rezept

Getrüffeltes Brathähnchen mit Pilzpfanne

Ein Rezept von Getrüffeltes Brathähnchen mit Pilzpfanne, am 28.06.2026

Zutaten

30 g schwarze Trüffel	1 küchenfertiges Brathähnchen (ca. /2 kg)
Salz	Pfeffer
70 g Butter	je 200 g Pfifferlinge und Steinpilze
1/2 Bund Petersilie	75 ml trockener Weißwein
Steinpilzsatz (siehe Rezept-Tipp)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Trüffel trocken bürsten und auf dem Trüffelhobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Das Hähnchen unter fließendem kaltem Wasser innen und außen gründlich waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Hähnchenhaut am Hals nach oben ziehen, die Finger vorsichtig zwischen Haut und Brustfleisch schieben und die Haut vom Fleisch lösen. Drei Viertel der Trüffelscheiben unter die Hähnchenhaut verteilen. Das Hähnchen innen mit Salz und Pfeffer würzen. Keulen und Flügel eventuell mit Küchengarn zusammenbinden.
2. In einem Topf 50 g Butter zerlassen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hähnchen rundherum mit der Butter bestreichen. Mit der Brust nach oben auf den Rost setzen und in den Ofen (Mitte) schieben, ein Blech als Tropfschutz darunterschieben. Das Hähnchen in ca. 1 Std. knusprig braten, dabei öfter mit der gewürzten Butter bestreichen.
3. Etwa 25 Min. vor Ende der Garzeit die Pilze putzen und trocken abreiben, kleine Pilze ganz lassen, größere halbieren oder vierteln. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die restliche Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Pilze darin bei starker Hitze ca. 5 Min. braten. Mit dem Wein ablöschen und kurz einköcheln lassen. Die Petersilie unterrühren und die Pilze mit Steinpilzsatz und Pfeffer würzen.
4. Das getrüffeltes Brathähnchen aus dem Ofen nehmen (Garprobe: Wenn man mit einem spitzen Messer in den Keulenansatz sticht, sollte der austretende Fleischsaft klar sein) und in vier Portionen teilen. Mit etwas Bratensaft beträufeln, die restlichen Trüffelscheiben darübergeben. Mit den Pilzen anrichten und knuspriges Baguette dazu servieren.