🎄Weihnachtsrezept

Gefüllter Kapaun aus dem Ofen
Cappone ripieno al Forno

Rezept für 4-6 Personen

Zutaten:
1 großer Kapaun ca. 2 kg

300 g Maronen, vorgegart
200 g Trockenpflaumen entsteint
80 g Pancetta (luftgetrockneter Speck)
50 g Brötchenkrume (ohne Kruste)
20 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht
3 Salsiccie, alternativ grobe Bratwurst ca. 200 g
2 Eier
1 Apfel, geschält
1 Bd. Frischer Thymian alternativ: 1 TL getrocknet
200 ml Vin Santo oder Marsalawein (Süßwein)

200 ml Weißwein
400 ml Geflügelfond
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Maronen, den Apfel, die ausgedrückten Steinpilze sowie die Pflaumen grob in Würfel schneiden. Das Salsiccia-Brät vom Darm befreien und in kleine Stücke zupfen. Den Thymian von den Stielen zupfen. In einer größeren Schüssel alle Zutaten sowie den Süßwein und die Brötchenkrume hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse gut miteinander verkneten, dass eine homogene Masse entsteht. Den Kapaun mit der Masse befüllen und die Bauchhöhle mit einem Fleischfaden gut verschließen. Von außen salzen und pfeffern.

2. Den Kapaun auf ein mit Backpapier belegtes Backblech oder in einen großen Bräter setzen, mit Olivenöl beträufeln, den Weißwein und 200 ml Geflügelfond angießen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 ° C (Ober/Unterhitze) auf der 2. Schiene von unten für ca. 2 Stunden braten. Dabei den Kapaun alle 20 min. mit dem Bratfond begießen. Den restlichen Geflügelfond erwärmen und nach und nach zum Bratfond geben, damit er auf keinen Fall zu sehr einkocht. Am Ende der Bratzeit die Hitze auf 200°C erhöhen und für ca. 15-20 min. weiter braten, bis er eine schöne braune Kruste bekommt.

3. Aus dem Ofen nehmen und wenn möglich am Tisch servieren und aufschneiden. Den verbliebenen Bratfond dazu reichen. Dazu passen Röstkartoffeln oder geröstete Polenta.

Buon appetito!

Was passt besser zu so einem prachtvollen Vogel als ein Amarone della Valpolicella oder unser Tenebroso!