



## Geflügel

TEUBNER

224 Seiten | zahlr. Farbfotos

22 x 28 cm | Hardcover

49,90 (D) | 51,90 (A)

ISBN: 978-3-96033-127-8

**Erscheinungstermin: 3. Mai 2022**

Blick ins Buch: <https://www.yumpu.com/de/document/view/66630842/geflugel-teubner-kuchenpraxis>

### Klassiker der Kulinarik

Huhn, Ente, Gans, Perlhuhn, Wachtel, Taube, Rebhuhn oder Fasan – die Liste an unterschiedlichen Geflügelsorten, ob Wild oder Zuchttier, ist lang. Das neue TEUBNER Standardwerk widmet sich dem Thema Geflügel mit einer Vielzahl an Rezepten, die sowohl echte Traditionsgerichte als auch kulinarische Neuinterpretationen abbilden. Neben Klassikern wie Gans mit Apfel-Maronen-Füllung, Frikassee oder Backhendl dürfen sich die Leser:innen über internationale Gerichte wie asiatische Hühnersuppe oder Hähnchenkeule in Orientssauce aus der ganzen Welt freuen. Dass Geflügel auch wunderbar mit Fisch und Meeresfrüchten harmoniert, beweisen u.a. Rezepte wie Wachtel mit Calamaretti und Fasanenbrust auf Pulpoterrine – ein köstlicher Geflügel-Genuss. Rezepte zu Fonds und Jus und eine Küchenpraxis zu den Themen Vorbereiten, Füllen, Dressieren und Tranchieren runden den Rezeptteil ab.

Die verschiedenen Geflügelarten werden zudem warenkundlich beleuchtet und mit Wissenswertem zu Historie und küchenpraktischen Inhalten in gewohnter TEUBNER Manier versehen.

### Vom Suppenhuhn bis zur Festtagsgans

Nicht nur auf der Beliebtheitskala der Deutschen nimmt Geflügel als gesundes und abwechslungsreiches Lebensmittel einen Platz ganz weit oben ein. Vom einstigen Herrschaftssessen bis hin zur heutigen Allgegenwart in Supermärkten und Restaurants, bietet kaum ein anderes Nahrungsmittel eine solche kulturelle Spannweite und passt sich regionalen Gegebenheiten und Traditionen an. Die Vielzahl an raffinierten wie leicht nachzukochenden Rezepten demonstriert die oftmals unterschätzte Aromenvielfalt von Geflügel und dessen abwechslungsreiche Zubereitungs-

---

#### Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

#### Alexander Stauch

Büro München  
Telefon: 089 - 895 582 26  
Mobil: 0170 - 7688210  
[a.stauch@tretorri.de](mailto:a.stauch@tretorri.de)

möglichkeiten: Das französische Nationalgericht Coq au vin, Gans mit Apfel-Maronen-Füllung, Entenkeule mit Mandeln und Rosinen oder ein Sauerbraten von Entenkeulen. Wie vielseitig und kreativ die Zubereitung des Geflügels sein kann, wird auf 224 Seiten mit atmosphärischen Bildern festgehalten.

## Innenseiten zur Ansicht:



## Hühner – historische Rassen

**Bankiva**<sup>1)</sup>

Alle Hühner stammen vom Bankiva ab (Gallus gallus), einer Art der Spein Vögel, die aus Südostasien stammt. Das hatte schon Charles Darwin herausgefunden und moderne DNA-Analysen haben ihn bestätigt. Doch wann genau, wo und in welchen Stadien sich die Domestikation abspielte, ist noch nicht völlig geklärt. Gelehrte sind sich einig, dass die Domestikation vor Christus in China, doch schon da war die Fassung vermutlich „auf Feuer“, ihre Ursprungsländer sind wohl Thailand oder Java.

Die Bankiva-Hühner, deren Hähne zwischen 65 und 70 cm groß und zwischen 400 und 600 g schwer werden können, leben in Herden von bis zu 40 Tieren. Sie können sich im Durchgang und im dichten Bambuswald, aber auch in halboffenen Landschaften wohnt und haben sich sehr früh an erste Formen von menschlichem Wandel angepasst. Dieser Art der Kuckuckeier schlüpfen die Eier meist, zumeist aber wie die Umstände, dass sich die Bankiva-Hühner als Kleinfresser selbst versorgen und die Küken nach dem Schlüpf auch von Menschen „gepflegt“ werden, so also bei Entensalzwasser, Pfaffenstark (A) werden können.

Wichtig ist zu erwähnen, dass neben dem Bankiva-Huhn mindestens noch eine weitere Art des roten Kammhühners bei der Einführung der heutigen Hühnermassen beteiligt war: das indische Sonnenhuhn. Was die Frage aufwirft, ob die Domestikation der weißen Hühner an mehreren Orten parallel verlaufen ist. Auf jeden Fall gelangten die zahmen Verwandten von etwa 4.000 Jahren vor Christus in den Nahen Osten, von dort nach Ägypten und schließlich über Griechenland und Italien ins Römische Reich. In das Europa nördlich der Alpen Entnahmene Harcourt Jahre später begaben sich die Römern die eigentlichen Karren der Hühner als Nutztiere in größeren Umfang.

**Cochin**<sup>2)</sup>

Rufen kann ungenügend sein für die Nachwelt, liebte Kapitan Sir Edward Bachelier die Figur des Kapitäns William Hogg weiter. Denn Bacheliers entführte Frau Diana hatte dem historischen Hühner in ihrem Bachelierroman „Die Heuchler auf der Bayou“, die Züge ihres Charakters verliehen. Dabei sollte Bachelier die Welt verändern, durch das, was er 1842 nach einer Weltumsegelung mit nach Hongkong brachte: Hühner. Bis zu fünf Kilogramm schwere Hühner aus Asien, die Vietnamesische oder Shanghai-Hühner, zunächst aber Cochinchina oder kurz Cochon-Hühner (Cochon ist ein alter Name für den Süden Vietnams) genannt wurden und gegenwärtig noch in Malaysia vorkommen.

## Geflügelterrinen mit Cumberlandlandsauce

**Für 12 Personen**  
(Standzeitzeit: 24 Std.)

**CUMBERLANDSAUCE**  
1 kg Bio-Orange  
80 ml Geflügelsaft  
(siehe S. 238)

100 ml Orangensaft  
80 ml oder Portwein  
1 Vanilleschote  
100 g Meeresbeckenkrone

**REHNERSTERNEN**  
3 Poulardenschnitzel  
3 Entenbrusthälften  
grobes Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosmarin

Öl zum Braten  
2 Lorbeerblätter  
3 Sternanis  
110 g ungeölt Butter  
4 Schnittlauch  
3 Knoblauchzehen  
1 Apfel  
100 g Butter  
2 Eßl. Pfalzkerne

**AUSBEIHNEN**  
Für die Saft  
1 TL Schnittlauchröllchen  
2 Handvoll Wildkräuternessel  
8 geröstete Baguettescheiben

Für die Cumberlandlandsauce die Orange heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Zusammen mit dem restlichen Zutaten in einen Topf geben und um die Hälfte verkochen. Dann kalt stellen.

Den Backofen auf 80 °C vorheizen. Für die Terrine die Geflügelhälften kalt abbrauen und trocken tupfen. Mit grobem Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Kräuter in einen Behälter etwas heißes Öl rühren und geben an trocken. In eine Lorbeerblätter und Rosmarin zugeben. Mit dem Eierfett abgeben und abgedeckt im Backofen ca. 12 Std. confieren.

Anschließend die Keulen aus dem Eierfett nehmen. Die Haut entfernen und beiseitelegen. Das Fleisch von den Knochen lösen und hoch-warm mit einer Gabel lösen. Die Haut separat beiseitelegen und im Backofen bei 200 °C, ca. 8-10 Min. kross backen.

Schnittlauch und Knoblauch schälen und fein hacken. Apfel zerkleinern, entkernen und weichen Schalen, Knoblauch, Zwiebel und Rosmarin in Butter anbraten. Etwas abkühlen lassen und mit dem Fleisch und der krossen Haut mischen. Die Pfalzkerne in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten, anschließend grob hacken und ebenfalls zur Masse geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Terrinenform (28 cm) füllen, mit Folie abdecken und mit etwas passendem beschweren. Mindestens 12 Std. kalt stellen.

Kurz vor dem Anrichten aus der Form lösen und in Scheiben schneiden. Mit Salz und Schnittlauchröllchen bestreuen. Den Wildkräuternessel waschen und trocken schütteln. Zusammen mit der Terrine, dem gerösteten Baguette und der Cumberlandlandsauce servieren.



**Pressekontakt**  
Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

**Alexander Stauch**  
Büro München  
Telefon: 089 - 895 582 26  
Mobil: 0170 - 7688210  
[a.stauch@tretorri.de](mailto:a.stauch@tretorri.de)



## Brust oder Keule?

Der Genusswert von Geflügel ist allgemein kein großes Thema. Zum Glück ist es in Deutschland ein wenig anders. In Frankreich, einer der wichtigsten Exporten zum Thema Fleischqualität, wurde im Jahr 2023 konkret festgehalten, dass die mangelnde Qualität von Putenfleisch, angesichts des hohen Fleischpreises, keine Auszeichnung hat, da sonst die fehlende Zuverlässigkeit des Hautflattels von Putenfleisch nicht in Frage käme. Also: also doch über die Gesundheit hinweg?

Speziell könnte man sagen, dass sich hinsichtlich der Frage nach dem Geschmack beim Geflügel auf die allererste Bezeichnung Brust oder Keule. Das hat auch mit der Tradition zu tun. In Deutschland war jahrhundertlang das Huhn als Beiliefwerk geflügelt dem als Masthuhn. Die weiblichen Küken wurden gelagert und die männlichen Tiere wanderten nach einer gewissen Zeit in den Kochtopf – vorwiegend um heute immer noch sagen, dass ein „Hähnchen“ gibt, auch wenn wir ein weibliches Huhn verwenden. Da es aber einen sogenannten biologischen Merkmalsträger gibt, das heißt, dass Tiere einer Rasse nicht zueinander gelagert werden können, auch über einen längeren Zeitraum hinweg, wie die Fleischqualität im höheren Zellen eher beschreiben. Nach den Erkenntnisse aus der Genetik, insbesondere der Konzentration von verschiedenen Proteinen, die im Fleisch enthalten sind, und schließlich als junge Masthühner bei einem Gewicht von 1,5 bis 2,5 Kilogramm geschlachtet werden. Die Küken sind jedoch die Kapazitäten, gemaltete und halbierte Hühner mit einem Gewicht von vier Kilogramm. Mit der modernen Geflügelzucht spalten sich die Rassen dann endgültig in reine Legehühner – die männlichen Küken werden geschlachtet – und reine Masthühner aus der Produktion, wie der internationale Fachjargon lautet. Woher die geringere Tiere bessere Geschmacksstoffe von.

erleichterlich bringt, broder, franz, povall, die während schweren Krankheiten (engl. rinder, franz. zoonosen) haben, kuppelnehmer zoonotisch und kuppelnehmer, die nach etwa einem Jahr, gelegentlich auch deutlich später, geschlachtet und verkauft werden. Aber was heißt das hinsichtlich des Geschmacks?

**CHICKEN SIND VERHÄRTET IN HÖRERBEISSE ALS BRUST ZWISCHENBRUST UND IN WÄRMER IST FLEISCH HÖRER SÜDLICHE SPEZIALTÄTE DIE AMERIKANER LIEBEN BRUST UND FLEISCH LÄNDLICHE WIRTSCHAFT, NICHT ABER DIE SCHNELLE UND WIRTSCHAFTLICHE IST DIE FRAGE NACH BRUST ODER KEULE BEIHEM HOCHWERT DER LAGE, DIE ESSENSENDE ZU FRAGEN.**

Zunächst einmal unterscheiden sich die Teilleisten eines Hähnchens voneinander. Zudem haben verschiedene Kulturen ihren eigenen Vorlieben entwickelt. In einigen Ländern sind die Innereien besonders geschätzt, in Italien Deutschland dienen sie lediglich als Tischhüter. Zunächst unterscheiden sich diese beiden vom wichtigsten Teilleisten beim Geflügel in ihrem Aufbau. Während die Brust nahezu aus reinem Muskel besteht, im Übrigen aus fettem, aber zugleich saftigen, kurzfaserigem Fleisch, das nur eine kurze Garzeit benötigt, werden die Leberlappen (und das heißt in der Regel geschmackstärkeren) Muskelstücke des Schenkels durch Bindegewebe und Knochen voneinander getrennt, deren Kollagen nach dem längeren Kochen in geschmolzene Gelatine umgewandelt muss. Das ist keine Frage von besser oder schlechter, sondern einfach der persönlichen Vorliebe. Allerdings ist die Verarbeitungskontrolle von Hühnerfleisch wegen des hohen Wasserbindungsvermögens höher, sodass man dieses eher für die Halbfabrikate und Weiterverarbeitung ansieht.

Und die Frage nach dem Geschmack? Zunächst beim Huhn unterscheiden sich männliche und weibliche Tiere hinsichtlich der Geschmacksstoffe. Weibliche Tiere weisen zudem einen höheren Bruffettsäuregehalt und ein wenig mehr Fett auf. Allerdings sind diese Unterschiede nicht so ausgeprägt, wie man sie bei anderen Tieren beobachten kann. Manche beschreiben die sich betrieblernen Geschmacksstoffe als blasser, können aber

## Pekingentenbrüste mit Basmatireissud

Für 4 Personen  
(Standzeit mind. 12 Std.)

**ZUTATEN**  
2 mandsch. Entenbrüste (à ca. 300 g)  
15 ml Hoisinsauce  
50 ml Sojasauce  
30 g geräucherter Ingwer  
3 g geräucherter Knoblauch  
1 TL 5-Gewürze-Pulver  
**KNUSPERBRÖSEL**  
50 g Basmatireis  
Öl zum Frittieren  
**REISLÖSUNG**  
200 ml Entenfleisch-Sud  
100 g Basmatireis  
1 Stange Zitronengras  
4 g Ingwer  
1 Limettensaft  
10 g Parmesan  
Saft von 1 Limette  
**SAUCE**  
16 Stange große Thaischilddill  
2 EL  
3 EL Fischöl  
100 g Erdnussbutter  
Butter zum Schmelzen  
Zucker  
**AUSSERDEM**  
Basmatireis  
8 Jasminreis

Die Entenbrüste von Geflügel, Finkenreizen und überaus saftigen Fett beinhalten, überaus saftig und die Haut ist sehr zart und geschmeidig. Auch Hoisinsauce, Sojasauce, braunem Zucker, Ingwer, Knoblauch und Gewürze eine Marinade bilden und die Entenbrüste dann über Nacht abgedeckt im Kühlschrank marinieren.

Vor dem Anrichten den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen. Die Brüste aus der Marinade nehmen, etwas abtrocknen, trocken tupfen und in einer Pfanne auf der Hautseite vorsichtig anbraten. Wendeln und auf der Fleischseite kurz anbraten, anschließend die Brüste auf ein Backblech legen und im Backofen ca. 20 Min. röstigen. Den Reis einschichten und die Hautseite der Brüste knusprig werden lassen. Mit der Marinade bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Die Entenbrüste noch etwas ruhen lassen.

Den Basmatireis ca. 20 Min. in Wasser kochen, bis er verkocht ist. Gut abtropfen lassen und auf einem Blech mit Basmatireis bei 200°C (Umluft) ca. 4-5 Std. trocknen lassen, dabei immer wieder lockern. Die Oberseite einen kleinen Spalt geöffnet lassen, damit der Dampf entweichen kann. Das Öl zum Frittieren auf 200°C erhitzen und den Reis darin portionsweise aufpoppen lassen. Auf Kochpapier abtropfen lassen.

Die Milch mit dem Fond aufkochen, Basmatireis hinzugeben und ca. 20 Min. leicht köcheln lassen, bis der Sud abgedunstet. Vom Zitronengras die äußeren Blätter entfernen, Ingwer schälen und zusammen mit Zitronengras, Limettensaft und Parmesan zum Frittieren geben. Weitere 10 Min. garen lassen und durch ein Sieb passieren. Mit Limettensaft und Fischöl abschmecken, dann warm halten.

Den Thaischilddill putzen, waschen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 Min. kochen. In warmem Wasser abschmecken und abtropfen lassen. Mehrmals waschen, waschen und in warmem Wasser rösten. Ebenfalls blanchieren, abschmecken und abtropfen lassen. Erdnussbutter pöken und in heißer Butter mit dem Saft und den Fischöl zusammen mit Salz und etwas Zucker abschmecken.

Zum Anrichten die Entenbrüste aufschneiden und auf Teller verteilen. Reis und Gemüse anrichten. Den Reis aufschichten und anrichten. Mit Jasminreis und Zitronengras-Pastille auspannen.



Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter [www.tretorri.de](http://www.tretorri.de)

**Pressekontakt**  
Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

**Alexander Stauch**  
Büro München  
Telefon: 089 - 895 582 26  
Mobil: 0170 - 7688210  
[a.stauch@tretorri.de](mailto:a.stauch@tretorri.de)