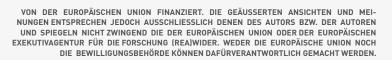
PROBIEREN SIE SPITZENPRODUKTE AUS EUROPA











EIN ABEND ZUM GENIESSEN MIT GEFÜGEL VON LABEL ROUGE UND STEVAN PAUL

"Herzlich willkommen in der Alten Schmiede", lauschig gelegen in einem stillen Hinterhof, mitten im trubelig-bunten Hamburg Ottensen. Hier ist auch sonst das Lebensmittelhandwerk zu Hause, tagsüber lockt die Manufaktur mit ausgesuchten Köstlichkeiten aus Küche und Keller, in der Alten Schmiede finden aber auch Kochkurse und Dinner Abende statt.

Mein Name ist Stevan Paul, ich bin Kochbuchautor und Label Rouge-Botschafter und heute darf ich hier wirken. Ich habe mir Gäste eingeladen, eine Gruppe aus Foodjournalist*innen und Foodblogger*innen, die ich gemeinsam mit Fleischsommelier Andreas Stockfleth von der besonderen Güte der Label Rouge Hühner überzeugen möchte.

Ein französisch-japanisch inspiriertes Menü habe ich mich ausgedacht - fünf Teller, die auch in Teilen Eure weihnachtliche Tafel oder Euer Dinner zum Jahreswechsel "beflügeln"!





"Als junger Koch habe ich bei meinem französischen Lehrmeister sowohl die Nouvelle Cuisine als auch die japanische Küche kennen und lieben gelernt. Beide Küchen eint die Hingabe und das Bekenntnis zu Klassik, Tradition und Handwerk.

In beiden Küchen legt man zudem traditionell allergrößte Wert auf beste Produktqualitäten. Kochen beginnt bereits auf dem Feld, mit der guten Arbeit der Landwirtschaft, der Produzent*innen dieser Top-Qualitäten. Nachhaltige Regionalität und einer Wertschätzung der Natur sind gelebte Werte, für die auch das Label Rouge Gütesiegel steht."

Im Falle der Label Rouge Hühner stehen etwa 5.000 französische Geflügelbäuer*innen jeden Tag für diese Werte ein, in ländlichen Regionen die traditionell für Geflügelzucht bekannt sind. Das Label Rouge-Gütesiegel des französischen Landwirtschaftsministeriums zeichnet die Arbeit dieser Bauern und Ihre Qualitäts-Hühner aus – seit über 50 Jahren! Es garantiert als einziges Qualitätssiegel in Europa die Einhaltung der höchsten in der EU- Gesetzgebung definierten Kategorie für Tierhaltung: Bäuerliche Freilandhaltung.

So ist es nicht verwunderlich, dass zahlreiche Label-Rouge-Geflügel zusätzlich auch mit dem europäischen Herkunftssiegel der geschützten geografischen Angabe (g.g.A. – frz.: IGP) ausgezeichnet sind. Aktuell gibt es 34 Geflügelsorten mit IGP-Siegel.

https://www.gefluegel-eier-labelrouge.de

PROBIEREN SIE SPITZEN PRODUKTE AUS EUROPA





Label Rouge Hühner sind Freilandhühner von überwiegend alten und vielfach regionalen Rassen, die ein langes glückliches Hühner-Leben lang, nämlich mindestens 81 Tag über französische Wiesen (und Wälder) läuft – also zweimal länger als ein Standard-Huhn.

Ein glückliches Leben in bäuerlicher Freilandhaltung bedeutet neben dem Tierwohl-Aspekt auch: ein langsameres Wachstum, mehr und schmackhafteres, festes und fettarmes Fleisch.

Im milden Klima Südfrankreichs ist garantiert, dass die Hühner tatsächlich draußen leben können, sie sind weniger anfällig für Krankheiten. Die Gesundheit der Tiere steht an oberster Stelle. Die wird, neben systematischen Kontrollen der Hygienebedingungen auf allen Produktionsebenen, auch durch die bevorzugt pflanzliche und homöopathische Behandlung der Tiere garantiert.

Gefüttert werden die Tiere ausschließlich mit pflanzlicher Nahrung, davon mindestens 75 Prozent Getreide aus überwiegend lokalem Anbau, garantiert ohne Gentechnik. So werden die Tiere optimal mit Vitaminen und Mineralien versorgt und liefern eine hervorragende Fleisch-Qualität.





Einer, der selbst immer wieder Frankreich bereist, Erzeuger*innen besucht und sich vor Ort vom glücklichen Leben der Label Rouge Hühner überzeugt, ist Metzgermeister und Fleischsommelier Andreas Stockfleth.

Er zeigt unseren Gästen an diesem Abend, wie viel Freude die gute Qualität auch in der praktischen Küchenarbeit macht und wie spürbar groß dabei die Unterschiede zwischen einem Label Rouge Huhn und konventionellen Hühnern aus Stallhaltung sind.

"Ich hab schon viel gesehen, für mich sind das ganz einfach die besten Hühner der Welt."

Metzgermeister und Fleischsommelier Andreas Stockfleth



STEVAN PAUL IST DER MARKENBOT-SCHAFTER FÜR LABEL ROUGE GEFLÜGEL

Die folgenden Rezepte ergeben ein schönes und festliches Menü, sie funktionieren aber auch als Einzelrezept und sogar in Teilaspekten: die einzelnen Komponenten der Teller lassen sich auch anders und individuell kombinieren, ihr lernt zudem verschiedene Garmethoden und Cuts für Label Rouge Hühner kennen. Und ich verrate Euch zwei richtig gute Rezepte für Hühnerbrühe!

Ich wünsche Euch viel Freude beim Kochen!

Herzlich, Stevan Paul, Kochbuchautor





BRATHUHN AUS DEM OFEN MIT KARTOFFEL-KÜRBIS-ALIGOT UND INGWER-ROSENKOHL

BRATHUHN (4-6 PERSONEN)

Das Brathuhn am Vortag zu salzen und dann 24 Stunden abgedeckt im Kühlschrank (ideal ist das Null-Grad Fach) ruhen zu lassen, ist ein echter Game-Changer: das Fleisch gelingt würzig, ist nicht mehr nur oberflächlich salzig, das Fleisch ist noch zarter, die Haut gelingt knusprig.

Ein Label Rouge Huhn von ca. 1,6 kg am Vortag innen und außen salzen. Locker abgedeckt in einer Schale im Kühlschrank (0-6 Grad) 24 Stunden ziehen lassen. Anderntags das Huhn 2-3 Stunden auf Küchentemperatur kommen lassen, dann mit **etwas Olivenöl** dünn einstreichen und im heißen Ofen, bei 200 Grad 1 Stunde und 15 bis 20 Minuten garen.

ALIGOT (4-6 PERSONEN)

Dieser französische Klassiker aus dem Aubrac, ist traditionell ein cremig-käsiges Vergnügen aus Kartoffeln, Butter, Milch, Knoblauch und reichlich regionalem Tomme Fraîche Käse. Da der hier bei uns nicht so leicht zu bekommen ist, helfe ich mir mit einer variablen, jungen, cremigen und auch würzigen Bergkäse-Mischung. Eine appetitliche Farbe und viel Geschmack bekommt meine Version der Aligot durch Kürbis!

500 g mehligkochende Kartoffeln in der Schale weichkochen. In einem zweiten Topf **450 g** großstückig zerteilten Hokaido-Kürbis ohne Kerne in Salzwasser ca. 12 Minuten weichkochen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und leicht ausdampfen lassen.

200 g gemischten jungen Bergkäse reiben und mit **100** ml Vollmilch und 1 durchgepressten Knoblauchzehe in einen Topf geben und leicht erwärmen. Die Kartoffeln kurz abschrecken, pellen und mit dem Kürbisfleisch in den Topf geben. Alles mit dem Kartoffelstampfer verrühren und stampfen, bis ein cremig-stückiges Püree entstanden ist. Mit Salz würzen.

INGWER-ROSENKOHL (4-6 PERSONEN)

Rosenkohl neu entdecken: gebratener Rosenkohl schmeckt überhaupt nicht "kohlig" und der Ingwer bringt eine tolle Frische mit!

600 g Rosenkohl putzen, die Röschen längs halbieren und in kochendem **Salz**wasser 4-5 Minuten knapp bissfest angaren. Abgießen und in kaltem Wasser abkühlen. Zwischen Küchentuch trocknen. **20 g Ingwer** und **1 Knoblauchzehe** pellen und fein reiben, mit 1 Tl **Olivenöl** verrühren. 2 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, den Rosenkohl darin 8-10 Minuten hellbraun anbraten. Das Würzöl zugeben und noch eine Minute braten. Mit Salz würzen.



MARONENCREMESUPPE MIT GEZUPFTEM HUHN UND BIRNENPERLEN

Für dieses Rezept verwende ich gerne das Fleisch der Label Rouge Hähnchen-Flügel, die ich zuvor in der Hühnerbrühe für diese Suppe habe mitkochen lassen! Ihr könnt Euch aber auch eine Hähnchenkeule oder eine Brust extra garen und abgekühlt zupfen.

Für 4-6 Personen

Für die Suppe:

250 g mehligkochende Kartoffeln
200 g Zwiebel(n)
20 g Butter
100 g weißer Portwein (oder Weißwein, alkoholfrei: Birnensaft)
800 ml Hühnerbrühe
20 g Ingwer
200 g gekochte geschälte Maronen (plus ca. 30 g Maronen pro Gast für die Einlage)
1 festfleischige Birne (z.B. Forelle)
200 ml Schlagsahne
Zitronensaft (ca. ½ - 1 Zitrone)
Salz

Für die Einlage noch:

etwas gegartes Label Rouge Hähnchenfleisch, (siehe Einleitungstext) 1 TL Olivenöl ca. 30 g gekochte geschälte Maronen pro Gast schwarzer Pfeffer aus der Mühle etwas Staudenselleriegrün

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Zwiebeln halbieren, pellen und in Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln und Kartoffeln darin kurz glasig dünsten. Mit Portwein ablöschen und mit Hühnerbrühe auffüllen.

Einmal aufkochen lassen, nebenbei den Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und mit den Maronen zur Suppe geben. Zugedeckt 25 Minuten leise simmernd köcheln lassen. Aus der Birne mit einem Kugelausstecher Kugeln oder Perlen ausstechen – übriges Birnenfleisch ohne die Kerne zur Suppe geben. Die Birnenkugeln mit etwas Zitronensaft mischen.

Die Sahne zur Suppe geben, die Suppe mit dem Schneidstab cremig pürieren, mit Salz abschmecken und mit etwas Zitronensaft erfrischen.

Das Hähnchenfleisch mundgerecht zupfen, die Haut in dünne Streifen schneiden. Die Haut in einer Pfanne mit dem Öl knusprig braten, das Zupffleisch zugeben und hellbraun anbraten. Die Maronen und Birnenperlen zugeben und noch 2-3 Minuten mitbraten. Leicht salzen, kräftig mit schwarzem Pfeffer würzen.

Zum Schluss das Selleriegrün hacken und unterrühren. Die Suppe aufkochen und mit der Einlage aus der Pfanne auf vorgewärmten Tellern anrichten.



CHICKEN TERIYAKI

Erstmals aß ich das Gericht in einem japanischen Restaurant in Hamburg, in dem auch Hausmannskost serviert wird. Das knusprig in Streifen geschnittene Hähnchenschnitzel war besonders zart und von feinem Geschmack. Ich sah, dass es ausgelöstes Keulenfleisch war und ich ahnte, dass es zunächst sehr lange auf der knusprigen Haut gebraten worden war. Doch erst in Japan erfuhr ich ein, nicht unwesentliches, Detail: Das Hähnchenfleisch wird zuvor in Sake mariniert.

4 ausgelöste Label Rouge Hähnchenkeulen (siehe Tipp!) 4 EL Sake (ersatzweise Weißwein, alkoholfrei: Ananassaft) Salz 150 ml Hühnerbrühe 4 EL Teriyaki-Sauce

Das ausgelöste Hähnchenkeulenfleisch, in drei Stücke schneiden und auf der Fleischseite mit Sake einreiben, dann mit der Hautseite nach oben auf eine Blech legen, die Hautseite kräftig salzen. Mit Klarsichtfolie abgedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Inzwischen aus Hühnerbrühe und Teriyaki-Sauce eine Würzsauce anrühren.

Öl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten hineingeben und bei mittlerer Hitze auf der Haut 10-12 Minuten goldbraun braten.

Die Hähnchenteile dann wenden und weiter 6-8 Minuten auf der Fleischseite braten. Die Würzsauce zugeben und kurz leicht dicklich einkochen lassen. Hähnchen rasch servieren.

Tipp: Das Auslösen der Hähnchenkeulen macht etwas Mühe, am besten bestellst Du die Keulen schon ausgelöst beim Metzger. Wenn Du es selbst versuchen willst: Hähnchen mit der Hautseite nach unten aufs Brett legen und mit einem scharfen Messer links und rechts der Knochen entlang einschneiden, dann unter die Knochen fahren, und die Knochen vom Fleisch schneiden, herauslösen. Etwas schwierig ist das am Gelenkteil, achte darauf, dass kein Kapselteil am Fleisch verbleibt. Zuletzt schneidest Du das ausgelöste Fleisch an den Sehnen rund ums Ende der Keule durch und ab.

Dieses Rezept lässt sich auch ohne die Würzsauce und ohne Sake zubereiten - es entstehen dabei vielfach kombinierbare, saftig-knusprige Hähnchenschnitzel. Diese habe ich auch für den Salat spendiert!



ZITRONEN HÄHNCHENSALAT MIT SESAMDRESSING UND GERÖSTETER HÜHNERHAUT (Für 4 Personen)

Für das Huhn

40 g Ingwer 100 ml Sake (oder Weißwein, alkoholfrei: Ananassaft) 1 EL Flüssig-Dashi (optional) Salz

2 Label Rouge Hähnchenbrustfilets mit Haut

Für den Salat

1 Salatgurke (bio)

Salz

1-2 TL Sesamsaat (hell und schwarz, oder nur eine Sorte)

2-3 TL Yuzu-Saft*

2-3 El Reisessig

1 El helle Sojasauce

1 TL Mirin

1 EL Pflanzenöl

Für das Dressing

80 g Tahin 80 g (Kewpie-) Mayonnaise 2 EL Sojasauce

Ingwer in Scheiben schneiden und mit 500 ml Wasser und der Sake in einem kleinen Topf aufkochen, salzen. Hähnchenbrust häuten, Haut beiseitelegen. Die Brust in den Topf geben und bei milder Hitze, leise simmernd, in 12-15 Minuten garen. Hähnchenbrust im Fond abkühlen lassen. (lässt sich gut auch vorbereiten!)

Die Gurke längs vierteln und entkernen, die Viertel längs in Streifen, dann schräg in rautenförmige Stifte schneiden. Kräftig salzen und beiseitestellen. Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten, leicht salzen.

Für die Vinaigrette Yuzu-Saft mit Reisessig, Sojasauce, Mirin und Öl verrühren, leicht salzen. Für das Dressing Tahin mit Mayonnaise und Sojasauce verrühren, mit 2-4 El Wasser cremig rühren.

Den Ofen auf 200 Grad heizen. Die Hähnchenhaut auf einem tiefen Blech mit Backpapier ausbreiten, leicht salzen. Ein zweites Backpapier auflegen, mit einem zweiten Blech beschweren. Im heißen Ofen, bei 200 Grad in 12-15 Minuten knusprig backen. Auf Küchenpapier entfetten.

Gurken abtropfen und mit gezupftem Hähnchenfleisch und der Vinaigrette vermengen. Auf Tellern anrichten, mit Sesam-Dressing beträufeln, mit grob zerbrochener Hähnchenhaut und Sesamsaat bestreut servieren.

*Yuzu-Saft: den Saft der Yuzu Zitrone findest Du im gut sortierten Asia-Laden. Ein super "Ersatz" entsteht aus 50 ml frisch gepresstem Limetten- und Zitronensaft zu gleichen Teilen (besonders fruchtig: 1/3 der Saftmenge durch frisch gepressten Mandarinensaft ersetzen!)



Oliver Wagner, Kochfreunde.com



DAS GROSSE HÜHNERBRÜHE-KOCHEN FÜR JE FÜR CA. 1.2 L HÜHNERBRÜHE

HÜHNERBRÜHE NACH HEIKO ANTONIEWICZ

Ein tolles Rezept meines Kollegen Heiko Antoniewicz, der mit nur drei Zutaten ganz auf den reinen Fleischgeschmack setzt. Im Original verwendet Heiko 1 kg Hühnerflügel auf 1,5 Liter Wasser mit 40 ml Sojasauce. Ich habe das mit den Knochen und Flügeln von einem 1,8 kg schweren Label Rouge Huhn versucht und das war auch ganz prima, die abgekühlte Brühe gelierte sogar leicht – ein gutes Zeichen für viel Kraft! Wer zusätzlich noch gründlich gewaschene Hühnerherzen oder Hahnenfüße mit kocht, bekommt zusätzlich noch mehr Geschmack in die Brühe

Die Hühner-Carcasse mit der Geflügelschere klein schneiden und mit **1,5 Liter Wasser** und **40 ml** Kikkoman Sojasauce aufkochen. Zugedeckt, bei kleiner Hitze 3 Stunden leise simmern lassen. Die klare Brühe handwarm abkühlen lassen, dann vorsichtig durch ein Sieb passieren.

STEVANS DELUXE-HÜHNERBRÜHE

Ansatz: 500 g Hähnchenflügel (zuvor im Ofen bei 220 Grad 30 Minuten gebräunt), die Carcasse von einem Label Rouge Huhn (mit der Geflügelschere klein geschnitten), 4 Zwiebeln (geviertelt), 1 Bund Suppengemüse, gründlich gewaschen und grob zerteilt, mit kaltem Wasser bedecken und aufkochen. Dann zugedeckt, bei kleiner Hitze 3 Stunden leise simmern lassen.

Turbo: Hühnerfüße geben viel Geschmack ab - wenn Du welche bekommst, mitnehmen! Oder 500 g Hühnerherzen in warmem Wasser gründlich waschen und mit zum Ansatz geben.

Finale

Ganz wichtig: die Ruhe! Ich habe die Erfahrungen gemacht, dass **Brühen noch an Geschmack gewinnen, wenn man Sie komplett mit dem ausgekochten Brühen-Ansatz auskühlen lässt** und erst dann durch ein Sieb/Tuch passiert.

Die fertige Brühe mit 1-2 EL Sojasauce und 1 TL Zucker abschmecken.

NACHHALTIG: DIE REMOUILLAGE!

Die *Remouillage* oder **Nachbrühe** ist ein zweiter Aufguss des ausgekochten Brüh-Ansatzes. Dabei werden Gemüse und Fleisch nach dem Passieren nochmals mit kaltem Wasser bedeckt aufgekocht und 1 Stunde geköchelt. Die daraus entstande Brühe lässt sich in der Küche anstelle von Wasser verwenden, sie ist wunderbar als Ansatz für Suppen und Eintöpfe zu gebrauchen - oder Du frierst die Remouillage ein und gibst sie beim nächsten Mal statt Wasser zum neuen Hühnerbrühe-Ansatz!



MANDARINEN IN GEWÜRZ SIRUP

Die Gewürzmandarinen passen zu allem: Vanilleeis, Parfait, Quark, Pfannkuchen, Schokopudding – oder wie in unserem Fall: zu Eierlikör mit gerösteten Haselnüssen!

4 Mandarinen 1 Vanilleschote 50 ml Yuzu Saft (siehe Tipp) 1 Anisstern 50 g brauner Zucker 100 ml Orangenlimonade (z.B. "Orangina") 1 EL Ingwersirup 1/2 Limette

Die Mandarinen schälen und in Segmente teilen, weiße Häutchen bestmöglich abziehen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herausschaben. Mark und Schote mit 50 ml Yuzu-Saft, Anisstern, braunem Zucker, Orangenlimonade und Ingwersirup aufkochen. 3 Minuten offen kochen, die Mandarinen und den Saft der halben Limette unterrühren, einmal aufkochen und vom Herd ziehen. In einer Schüssel abkühlen lassen, dann im Kühlschrank zugedeckt kaltstellen.

Varianten:

- Yuzu, den aromatischen Saft der Yuzu Zitrone, finden Sie im gut sortierten Asia-Laden. Wer kein Yuzu bekommt, ersetzt das Original durch frisch gepressten Limetten- Zitronen- und Mandarinen-Saft zu gleichen Teilen.
- Das Rezept funktioniert gut auch mit kleineren Orangen
- Anstelle der Vanille kann man auch mit 1-2 TL echtem Vanillezucker arbeiten, dann nur noch 40 g braunen Zucker zugeben.



DIE WICHTIGSTEN HALTUNGSANFORDERUNGEN FÜR DAS LABEL ROUGE



BÄUERLICHE HALTUNG, FREILANDHALTUNG

MIT GROSSEN, BAUMBESTANDENEN, SCHATTIGEN FREILAUFFLÄCHEN



ROBUSTE LANDRASSEN.

LANGSAM WACHSEND, WIDERSTANDSFÄHIG GEGEN KRANKHEITEN UND GEEIGNET FÜR DIE FREILANDHALTUNG



STRENGE ANFORDERUNGEN DES LASTENHEFTS IN SACHEN TIERWOHL



LANGE MASTDAUER

(MINDESTENS 81 TAGE FÜR MASTHÄHNCHEN AUS BÄUERLICHER HALTUNG NACH LABEL ROUGE)



GESUNDE, NATÜRLICHE FUTTERMITTEL, 100 % PFLANZLICH



REGELMÄSSIGE KONTROLLEN

ALLER SCHRITTE DER GESAMTEN PRODUKTIONSKETTE

Kontakt für Presseanfragen

Emily Albers Sternstr. 106 D- 20357 HAMBURG

T: +49-40- 450 374 04 M: +49 - 172 417 99 86 E-mail: Emily@AlbersPRI.com www.AlbersPRI.com



