

# PERLEHØNEN

"Le petit Truc" lige uden for Beaune hos Edith, som desværre på tilfældet kunne man få "Perlehøne i vinaigre". Stedet havde en tilhørende, hvor man blev bænket ved siden af hinanden. Der var en stor pejs, i gamle smukke skabe stod krukker og kander med hjemmelavet syltetøj. På et bord ved siden af pejsen lå gode lokale oste, husets tærter og fede chokoladekager. Edith var så meget i den lokale hønsegård om denne Edith var så meget, altid ulasteligt klædt med hvidt stivet forklæde og med sine lange hår bundet i en stram hestehale, hun vidste hvad hun ville og gjorde det. Hun købte de bedste varer på torvet, hun søgte vine, og lavede maden, når bestillingen kom, hun måtte prænt vente, for god mad tager tid at lave, og mange blev hendes tilhængere og mange hendes misundere. Duften af hendes køkken var god og kraftig, ikke mindst når de hårdt-

brunede perlehønestykker blev overhældt med god vinaigre, smør, fond, løg, bacon og estragon. Hun forstod virkelig at bevare det vilde i denne tamfugl, som selv har svært ved at forstå, at den er tam, den vil ikke være i bur, så nægter den at lægge æg, den tyranniserer hønsegårdens andre beboere, uanset størrelse, vil helst bo i træer, foretrækker og forlyster sig med en stor myretue frem for at spise korn, og så siges den at kunne holde rotter væk med sin skrigen og skrælen. Perlehønen stammer fra Guinea i Vestafrika og kaldes også i engelsktalende lande for Guinea fowl. Den har været en kendt spisefugl helt tilbage til romertiden, hvor overklassen forstod at værdsætte den. Den smager bedst som ungfugl og tilberedes ofte som fasan, agerhøne eller almindelig kylling, ældre eksemplarer bliver nemt tørre i kødet.

## PERLEHØNE I VINAIGRE OG ESTRAGON

### TILBEREDNING

1. Fjern rygbenet og del perlehønen i 8 stykker. Krydr stykkerne med salt og peber. Brun dem godt i olivenolie i en stegegyde. Tag perlehønen op. Kom hvidløg, timian og perleløg i og brun dem i kort tid. Kom perlehønen i igen.
2. Kom vinaigren på og kog op, tilsæt tomaterne og kog ved lav varme i 20-25 min. under låg.
3. Tag perlehønen og perleløgene op, skrab stegesnullet fri fra bunden af gryden og kom hønsefonden på.

4. Kog ind uden låg til saucen begynder at jævne. Passer den og pres hvidløg og tomat igennem sigten. Kog op og pisk den med det kolde smør og creme fraiche. Smag til med salt og peber og tilsæt estragon.

5. Steg baconen på pande og varm perlehønen og løgene op i saucen og kom den varme bacon over.

Smager godt med stegte kartofler.

