

Perlhuhn-Brust mit Kräuterseitlingen im Brick-Teig

Für zwei Personen

2 mittelgroße Perlhuhnbrüste	50 g Kräuterseitlinge	125 g grüne Linsen
2 Blätter Brickteig	1 Stange Staudensellerie	1 kleine Sellerieknolle
1 Karotte	1 Schalotte	0,5 Bund glatte Petersilie
0,5 Bund Rosmarin	40 g kalte Butter	Butter
50 ml Sherry	50 ml Geflügeljus	100 ml Geflügelfond
50 ml Balsamico	100 ml Sahne	Olivenöl
Reismehl	Meersalz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Perlhuhnbrüste waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Perlhuhnbrüste salzen und pfeffern, von beiden Seiten anbraten aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Pilze grob hacken und in derselben Pfanne anbraten. Etwas Rosmarin und Petersilie zupfen, ebenfalls hacken und dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas abkühlen lassen. Die Brickteigblätter mit etwas Butter bestreichen und die Pilze in die Mitte der Blätter legen. Die Perlhuhnbrüste auf die Pilze geben und in den Teig einschlagen. Das Ganze etwa zehn Minuten im Ofen backen. Die Linsen in Wasser mit Meersalz gar kochen und abgießen. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Karotte schälen, von den Enden befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Sellerieknolle ebenfalls schälen und würfeln, die Selleriestange abziehen, von den Enden befreien und klein schneiden. Die Gemüsewürfel in etwas Butter anschwitzen und die Linsen dazugeben. Das Ganze mit dem Sherry ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Balsamico einkochen und mit dem Geflügeljus aufgießen, nochmals etwas einkochen lassen und mit etwas Reismehl binden. Anschließend etwas kalte Butter untergeben. Die Sahne und den Geflügelfond einkochen, mit etwas Reismehl abbinden und mit der restlichen kalten Butter aufmixen. Die gebackene Perlhuhnbrust mit den Kräuterseitlingen und den grünen Linsen auf Tellern anrichten und mit der Balsamicosoße und dem Geflügelschaum garnieren und servieren.

Heinz-Dieter Niemeyer am 08. Februar 2011