

Perlhuhn-Brust mit Sherry-Feigen und Cashew-Wirsing

Für zwei Personen

2 Perlhuhnbrüste, mit Haut	1/2 Kopf Wirsing	1 Knoblauchzehe
2 Schalotten	6 blaue Feigen	1 Orange
1 Knolle Ingwer	3 Zweige Rosmarin	100 g Cashewkerne
50 g Zucker	150 ml Rotwein	50 ml Sherry
Butter, Chiliflocken	Olivenöl, Butterschmalz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Perlhuhnbrüste waschen, trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Brüste von beiden Seiten anbraten. Anschließend zum Garen für circa 20 Minuten in den Backofen geben. Den Strunk von dem Wirsing herausschneiden und die Blätter in kleine Stücke schneiden. Den Wirsing in heißem Salzwasser blanchieren und anschließend abschrecken. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Wirsing mit den Cashewkernen darin anbraten. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Orangenabrieb abschmecken. Die Feigen vierteln. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Schalotten und den Ingwer anbraten. Den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit dem Rotwein und Sherry ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Feigen dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Die Rosmarinzweige zupfen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Rosmarinzweige zugeben und die Perlhuhnbrüste darin schwenken. Anschließend in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Wirsing und den Feigen auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Kläßen am 03. Mai 2012