

Gefülltes Perlhuhn-Brüstchen auf Kartoffel-Pilz-Gröstl

Für zwei Personen

2 ausgelöste Perlhuhnbrüste	6 Bauchspeckscheiben, dünn	2 festk. Kartoffeln, klein
$\frac{1}{2}$ Tomate	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
100 g Pilze, gemischt	1 Zweig Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
15 g Körner, geröstet	300 ml Fleischfond	200 ml Weißwein
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln in einem Topf mit Wasser kochen. Die Pilze putzen, vierteln und blanchieren. Die Körner in einer Pfanne rösten. Die Perlhuhnbrüste waschen, trocken tupfen und in der Mitte von der Fleischseite zur Haut hin einschneiden. Die Perlhuhnbrüste anschließend mit den gerösteten Körnern füllen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Speckstreifen fest umwickeln. Die gefüllten Perlhuhnbrüste in einer Pfanne kurz anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad circa zehn bis zwölf Minuten garen. Anschließend in Alufolie wickeln und warmstellen. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen, mit dem Fleischfond aufgießen und einkochen lassen. Nun die Kartoffeln in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl braten. Den Knoblauch und die Zwiebel fein hacken. Anschließend die Pilze, die Knoblauchwürfel und die Zwiebelwürfel mit in die Pfanne geben und drei Minuten mit rösten. Die Tomate waschen und in Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Tomatenwürfel und die gehackte Petersilie nun auch in die Pfanne geben. Alles durch schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rosmarinzweig waschen und trocken tupfen. Die Perlhuhnbrüste aufschneiden, mit dem Kartoffel-Pilz-Gröstl und der Sauce auf den Tellern anrichten und mit dem Rosmarinzweig garnieren und servieren.

Wiebke Regner am 18. November 2013