

Gefüllte Perlhuhn-Brust mit Tagliatelle, Erdnuss-Pesto

Für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrüste á 180 g	100 g Katenspeckwürfel	150 g Crème-fraîche
250 ml Hühnerfond	100 ml Weißwein	50 ml Sesamöl
2 Zweige Thymian	4 Blätter Salbei	100 g grüne, eingel. Pfefferkörner
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Tagliatelle:

150 g Hartweizengrieß	150 g Weizenmehl	150 g frischer Spinat
2 EL Olivenöl	Salz	

Für das Erdnuss-Pesto:

60 g gesalzene Erdnusskerne	50 g Parmesan	50 g Koriandergrün
50 ml Erdnussöl		

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Für die Bandnudeln Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Spinat waschen und trockentupfen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Spinat darin bei mittlerer Hitze garen. Abschließend abkühlen lassen und kleinschneiden.

Mehl und Hartweizengrieß vermengen, auf der Arbeitsfläche häufen und Mulde in der Mitte formen. Etwas Salz darüber geben und untermengen. Kleingehackten Spinat dazugeben und ebenfalls untermengen. Mit angefeuchteten Händen die Masse etwa fünf bis zehn Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einem flachen Fladen formen und durch die mit Mehl bestäubte Walze der Nudelmaschine drehen. Den Vorgang wiederholen. Währenddessen die fertig ausgerollten Platten immer mit einem leicht feuchten Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht austrocknen. Flachen Teig in zwei bis drei Zentimeter lange Pasta-Streifen schneiden. Pasta im Salzwasser kochen.

Für die Perlhuhn-Füllung Crème fraîche und Katenspeck vermengen. Salbei und Thymian waschen, trockentupfen. Blätter vom Stiel zupfen, klein schneiden und mit Crème fraîche und Katenspeck vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Perlhuhnbrust Hühnerbrüste waschen und trockentupfen. Je eine Tasche in das Fleisch schneiden und mit Crème-fraîche-Mischung füllen. Taschen mit je vier kleinen Spießen verschließen. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und gefüllte Hühnerbrüste darin von beiden Seiten für etwa vier Minuten anbraten. Danach im vorgeheizten Backofen warmhalten.

Grüne Pfefferkörner zerdrücken. Gemeinsam mit Hühnerfond und Weißwein in einer Pfanne erhitzen und etwas einkochen lassen. Perlhuhnbrüste dazugeben und in der Pfanne wenden.

Für das Erdnuss-Pesto Koriandergrün waschen und trocken schleudern. 40 Gramm abwiegen und grob schneiden. Parmesan reiben. Korianderstücke, Parmesan mit Erdnüssen und Erdnussöl in einer Moulinette zu Pesto zerkleinern.

Perlhuhnbrust aus der Sauce nehmen und in der Mitte anschneiden.

Die Perlhuhnbrust mit Tagliatelle und Erdnuss-Pesto auf Tellern anrichten. Perlhuhnbrust mit Pfeffer-Sauce beträufeln, mit Koriander garnieren und servieren.

Wolfgang Heidkamp am 25. August 2016