

# Perlhuhn-Brust mit Gewürzkruste und Walnuss-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrüste à 120 g      1 Zehe Knoblauch      1 EL Butter

5 Zweige Thymian      1 EL neutrales Pflanzenöl      Salz, Pfeffer

### Für die Kruste:

50 g Walnusskerne      1 Orange      1 Zitrone

1 TL Koriandersamen       $\frac{1}{2}$  TL Kreuzkümmel       $\frac{1}{2}$  TL Currypulver

1 TL gemahlener Ingwer

### Für die Sauce:

150 g Walnusskerne      1 Zehe Knoblauch      300 ml Geflügelfond

$\frac{1}{2}$  TL Chilipulver      1 TL gem. Koriander      1 TL gem. Bockshornklee

$\frac{1}{2}$  TL gem. Kurkuma      Salz

### Für die Maisplätzchen:

250 g feines Maismehl      80 g Parmesan      neutrales Pflanzenöl

### Für die Tomaten:

2 Rispen Kirschtomaten      1 Zehe Knoblauch      2 Zweige Thymian

2 Zweige Rosmarin      Zucker      Salz, Olivenöl

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kruste Walnusskerne in einer Pfanne rösten. Koriandersamen, Kreuzkümmel, Curry, Abrieb der Orangen- und Zitronenschale kurz mit rösten. Geriebenen Ingwer hinzufügen und anschließend alles in einer Küchenmaschine zerkleinern.

Für die Perlhuhnbrüste das Fleisch salzen und pfeffern. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brüste auf der Hautseite kurz anbraten, wenden und mit der Pfanne im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene circa acht Minuten rosa braten. Butter, Thymian und abgezogenen Knoblauch in die Pfanne geben und die Brüste von allen Seiten kurz anbraten. Die Krusten-Masse auf die Haut des Perlhuhns geben und im Backofen auf Grillstufe circa drei Minuten kross werden lassen.

Für die Walnussauce Nüsse, Knoblauchzehe, Salz, Koriander, Bockshornklee, Chili, Kurkuma und Geflügelfond in einem Standmixer mixen.

Für die Maisplätzchen 250 Gramm Maismehl in eine Schüssel geben. 80 Gramm geriebenen Parmesankäse und warmes Wasser nach Bedarf zufügen. Es soll eine homogene Masse entstehen. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen. Aus dem Teig mit den Händen längliche Plätzchen formen und im Öl auf niedriger Temperatur von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Kirschtomaten die Tomaten abbrausen und trocken tupfen. Tomaten in eine mit Olivenöl gefettete Pfanne legen, mit Salz, Zucker, Pfeffer würzen. Thymian, Rosmarin und zerdrückte Knoblauchzehen in die Pfanne geben. Die Tomaten kurz anbraten und herausnehmen.

Die gebratene Perlhuhnbrust mit Gewürzkruste, Walnussauce, geschmorten Kirschtomaten und Maisplätzchen auf Tellern anrichten und servieren.

Megi Balzer am 28. Dezember 2016