

Perlhuhn-Brust mit Birnen, Cognac-Soße, schwarze Nüsse

Für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrustfilets, à 120 g Öl 1 EL Butter

Für die Sauce:

1 TL schwarze Pfefferkörner	20 g Champignons	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
Öl	1 cl Cognac	40 ml Apfelsaft
250 ml Hühnerfond	40 g Sahne	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Scheibe Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke
$\frac{1}{2}$ EL scharfer Senf	$\frac{1}{2}$ TL Kakao	$\frac{1}{2}$ TL Kaffeepulver
1 Orange	15 g kalte Butter	Salz

Für die Birne:

$\frac{1}{2}$ reife, rotschalige Birne	$\frac{3}{4}$ TL Puderzucker	$\frac{1}{2}$ EL Butter
--	------------------------------	-------------------------

Chilisalz

Für die Garnitur:

2 schwarze Nüsse

Für die Perlhuhnbrust:

Backofen auf 100°C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Ein Ofengitter auf die 2. Schiene von unten und darunter ein Abtropfblech schieben. Die Perlhuhnbrustfilets waschen und trocken tupfen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Perlhuhnbrüste darin auf der Hautseite bei mittlerer Hitze knusprig anbraten. Das Fleisch wenden und kurz auf der Fleischseite ziehen lassen. Die Perlhuhnbrüste aus der Pfanne nehmen und auf dem Gitter im Ofen ca. 25 min. garen.

Braune Butter wie folgt herstellen: Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Temperatur leicht erhöhen bis sie goldbraun ist.

Den Topf vom Herd nehmen und die Butter durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen, so dass die weiße Molke abgeschöpft wird.

Wenn die Perlhuhnbrust fertig gegart ist, die braune Butter in einer Pfanne erhitzen, mit Chilisalz würzen und die Perlhuhnbrustfilets damit kurz vorm Servieren nappieren.

Für die Sauce:

Für die Sauce etwas Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Pfefferkörner darin ca. 2 min. blanchieren, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Champignons putzen, trocken abreiben und klein würfeln. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Champignons, Zwiebelwürfel und Pfefferkörner darin andünsten. Mit Cognac ablöschen, Apfelsaft, Fond und Sahne dazugeben und auf zwei Drittel einköcheln lassen. Eine halbe Vanilleschote längs halbieren und auskratzen. Knoblauch häuten, halbieren und eine Hälfte in feine Schieben schneiden. Vom Ingwer eine Scheibe abschneiden. Vanillemark, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und kurz ziehen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Unter die leicht köchelnde Sauce rühren, bis sie sämig gebunden ist. Die Sauce weitere 1 - 2 min. köcheln lassen und dann durch ein Sieb passieren. Orange waschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Senf unter die Sauce rühren und je 1 Prise Kakao sowie Kaffeepulver und 1 Msp. Orangenschale hinzufügen. Zuletzt die kalte Butter unterrühren und mit Salz abschmecken. Die Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für die Birne:

Die Birne waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen und die Birnenspalten darin auf beiden Seiten anbraten. Die Butter hinzufügen, schmelzen lassen und die Pfanne vom Herd nehmen. Mit etwas Chilisalz bestreuen.

Für die Garnitur:

Die schwarzen Nüsse in Scheiben schneiden.

Die Perlhuhnbrustfilets mit den Birnenspalten und der Sauce auf Tellern anrichten, mit schwarzen Nüssen garnieren und servieren.

Malkiel Rouven Dietrich am 13. Februar 2018