

Perlhuhn-Brust mit Senf-Soße, Zucchini-Oliven Risotto

Für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrüste, à 120 g 2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

200 g Risotto-Reis 1 Zucchini 200 g schwarze Oliven
1 Schalotte 200 ml Weißwein 300 ml Gemüsefond
30 g Pecorino 1 EL Butter Olivenöl

Für die Senfsauce:

2 EL Dijon-Senf 1 Schalotten 300 ml Hühnerfond
100 ml Weißwein 100 ml Sahne 20 g Maisstärke
40 ml trockener Sherry 3 Thymianzweige 1 Zitrone
Olivenöl

Für die Garnitur:

100 g schwarze Oliven $\frac{1}{2}$ Bund Kerbel

Für die Perlhuhnbrust:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Perlhuhnbrüste salzen, pfeffern und kurz in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Anschließend für 30 Minuten in den Backofen geben.

Für das Risotto:

Oliven klein schneiden. Zucchini von den Enden befreien und in kleine Würfel schneiden. Oliven und Zucchini in Olivenöl drei Minuten anschwitzen.

Schalotte abziehen, klein würfeln und in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Risotto-Reis dazugeben, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Dann nach und nach mit Gemüsefond angießen.

Pecorino reiben. Risotto abschließend mit Butter und Pecorino abschmecken. Oliven und Zucchini in das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Senfsauce:

Schalotten abziehen, klein würfeln und in Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Mit Sherry ablöschen und mit Weißwein und Hühnerfond auffüllen, reduzieren lassen und die Sauce mit einem Pürierstab pürieren.

Durch ein Sieb passieren, weiter reduzieren lassen und dann mit Senf, Sahne und Butter montieren. Maisstärke in Wasser auflösen und dazu geben.

Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blätter zupfen und hinzufügen.

Blätter hinzufügen. Zitrone halbieren, auspressen und Sauce mit einem Spritzer Zitronensaft und Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Kerbel abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Sauce auf Teller anrichten. Perlhuhnbrust darauflegen und Risotto mit Hilfe einer Servierhelfer daneben geben. Mit Kerbel und Oliven garniert servieren.

Felix Hattemer am 29. März 2021