

# Perlhuhn mit Kirschtomaten-Confit und Zucchini-Nudeln

## Für zwei Personen

### Für die Marinade:

2 Knoblauchzehen	2 TL frischen Ingwer	2 EL Sojasauce
2 TL dunkles Sesamöl	2 EL Sake	2 TL Zucker

### Für das Perlhuhn:

2 Supreme vom Perlhuhn	2 EL Kartoffelstärke	Sonnenblumenöl
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Kirschtomaten-Confit:

10 Kirschtomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 cm Ingwer	1 rote Chilischote	2-3 EL Apfel-Balsamico
1 EL Sojasauce	1 TL Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Thai-Basilikum-Pesto:

1 Bund Thai-Basilikum	1 Knoblauchzehe	2 cm Ingwer
4 EL Sonnenblumenöl	Palmzuckerpulver	1 Prise Salz

### Für die Nudeln:

1 Zucchini	1 EL eingel. Sushi-Ingwer
------------	---------------------------

## Für die Marinade:

Den Backofen auf 100-120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen und hacken. Ingwer ebenfalls hacken.

Knoblauch und Ingwer in eine Schüssel geben und mit Sojasauce, Sesamöl, Sake, Zucker und 2 Esslöffel Wasser verrühren.

## Für das Perlhuhn:

Fleisch waschen und trockentupfen. In einen Klarsichtbeutel geben, die Marinade angießen und für 10 Minuten ziehen lassen. Danach abtropfen lassen. Fleisch in Kartoffelstärke wenden. Eine Pfanne erhitzen, Öl dazugeben, das Fleisch von allen Seiten anbraten und anschließend im vorgeheizten Backofen 15 Minuten ziehen lassen. Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für die Kirschtomaten-Confit:

Kirschtomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. Ingwer schälen und hacken. Schalotte in einer Pfanne mit etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Knoblauch, Ingwer, Sojasauce und Apfel-Balsamico dazugeben, anschließend die halbierten Tomaten hinzufügen und 2 Minuten braten. Chilischote abbrausen, trockentupfen und in Ringe schneiden. Mit in die Pfanne geben und alles ziehen lassen. Mit Zucker, Salz und ggf. Pfeffer abschmecken.

## Für das Thai-Basilikum-Pesto:

Thai-Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen.

Ingwer schälen. Basilikum, Knoblauch, Ingwer, Öl, Palmzuckerpulver und Salz in einen Multi-zerkleinerer geben und fein pürieren. Erneut mit Salz abschmecken.

## Für die Nudeln:

Zucchini abbrausen, trockentupfen und mit einem Spiralschneider in lange Spiralen schneiden. In eine Pfanne geben, das hergestellte Pesto hinzugeben, alles gut verrühren und warm werden lassen. Am Ende Ingwer unterrühren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dagmar Statz am 08. Juli 2021