

# Perlhuhn an Orangenlikör-Soße, Erbsen-Schaum, Eigelb

## Für zwei Personen

### Für das Perlhuhn:

2 Perlhuhn-Schenkel	Neutrales Öl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für die Sauce:

100 ml Bitterorangenlikör	1 Schalotte	1 Orange
500 ml Geflügelfond	2 Lorbeerblätter	50 g Butter
Salz	Pfeffer	

### Für den Erbsenschaum:

300 g TK-Erbesen	50 g Babyspinat	2 Schalotten
200 ml Gemüfefond	100 ml Sahne	100 g Butter
Eiswasser	Zucker	Salz, Pfeffer

### Für das Ei:

3 Eier, Größe M	300 ml neutrales Pflanzenöl	Salzflocken
-----------------	-----------------------------	-------------

### Für das Orangen-Gel:

200 ml Orangensaft	1 Zitrone	3 g Agar-Agar
--------------------	-----------	---------------

### Für die Mandel-Erde:

100 g Mandeln	Zucker	Salz , Pfeffer
---------------	--------	----------------

### Für die Garnitur:

Erbsensprossen		
----------------	--	--

**Für das Perlhuhn:** Einen Backofen auf 70 Grad Heißluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Die Haut vom Perlhuhn abziehen, salzen und in einer Pfanne mit wenig Öl mit Backpapier und einem Topf zum Beschweren knusprig braten.

Schenkel in Butterschmalz anbraten und im Ofen bei ca. 70 Grad Kerntemperatur fertig garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Sauce:** Schalotte abziehen, vierteln und im Bratensatz des Perlhuhns anschwitzen. Mit Bitterorangenlikör, Orangensaft und Fond ablöschen, Orangenzeste und Lorbeerblätter hinzugeben. Einreduzieren, abseihen und mit kalter Butter aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Erbsenschaum:** Erbsen mit Spinat in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Schalotten abziehen, fein würfeln und in schäumender Butter glasig dünsten. Erbsen und Spinat mitdünsten und mit Gemüfefond aufgießen. Wenn die Erbsen weich sind mit Butter und Sahne fein pürieren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Erbsenpüree durch ein Sieb streichen und in eine Espumafflasche füllen. Zwei Patronen eindrehen, schütteln und auf die Anrichteteller spritzen.

**Für das Ei:** Eier trennen und die Eigelbe in ca. 70 Grad warmen Öl ca. 90 Sekunden konfieren. Herausnehmen und mit Salzflocken bestreuen.

**Für das Orangen-Gel:** Orangensaft, Zitronensaft und Agar-Agar aufkochen und im Kühlschrank auskühlen lassen. Sobald die Masse fest ist, in Würfel schneiden.

**Für die Mandel-Erde:** Mandeln im Ofen bei 180 Grad Heißluft rösten. Danach mit Salz, Pfeffer und Zucker in einem Mixer zu einer feinen Erde mahlen.

**Für die Garnitur:** Erbsensprossen als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Kapfer am 30. November 2021