

Spieß vom Ibérico-Schwein, Perlhuhn in Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für die Spieße:

1 Filet vom Ibéricoschwein à 400 g	50 g Chorizo vom Rind	2 Knoblauchzehen
1 Knolle Ingwer à 5 cm	1 Zitrone, Abrieb	$\frac{1}{4}$ TL Safranpulver
2 EL Kurkuma	$\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	4 EL Olivenöl

Für die Marmelade:

250 g rote Paprika	1 Habanero-Chili	1 $\frac{1}{2}$ Schalotten
75 g brauner Zucker	1 EL Tomatenmark	1 TL Piment-d'Espelette
1 TL Meersalz	Salz	Pfeffer

Für den Dip:

2 Datteln ohne Stein	1 Orange	2 EL flüssiger Honig
2 EL mittelscharfer Senf	2 EL Sahne	2 EL Crème fraîche
2 EL Pistazienöl	40 g Pistazien	1 $\frac{1}{2}$ getrock. rote Chili
Salz	Pfeffer	

Für die Perlhuhnbrust:

1 Perlhuhnbrust mit Haut à 300 g	1 getrocknete rote Chili	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb	1 EL Tomatenmark
10 schwarze Oliven	1 EL Kapern	4 Zweige Rosmarin
800 ml Geflügelfond	200 ml trockener Weißwein	30 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

Für die Spieße: Die Zutaten für die Spieße in einen Cutter mit Olivenöl zu einer Marinade pürieren, auf die Fleischspieße geben und etwas marinieren lassen, abtupfen und scharf von jeder Seite anbraten.

Je nach Dicke der Fleischstücke die Spieße noch einige Minuten in den Ofen bei 150 Grad Ober- und Unterhitze.

Chorizo in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne des Schweinefilets in etwas Olivenöl anrösten. Auf die Spieße die Paprikamarmelade drapieren und die Chorizo darüber geben.

Für die Marmelade: Paprika und Schalotten fein würfeln und anbraten, Tomatenmark hinzugeben und alles mit Zucker leicht karamellisieren. Etwas Wasser und die anderen Gewürze hinzugeben.

Für den Dip: Die Datteln halbieren. Die Orange halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Orangensaft, Honig, Senf, Crème fraîche, Pistazienöl, Pistazien, getrocknete Chili und Datteln in einem Standmixer cremig mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Perlhuhnbrust: Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Perlhuhnbrust häuten, scharf anbraten, mit Weißwein und Geflügelfond ablöschen, Rosmarin hinzufügen und im Ofen ca. 25 Minuten schmoren lassen. Parallel die Haut mit Zitrone, Knoblauch, Chili, Salz und Pfeffer einreiben und separat kross braten.

Schalotte und Knoblauch anbraten, Tomatenmark ebenfalls anrösten und mit etwas Weißwein und Geflügelfond ablöschen.

Kapern und Oliven hinzugeben und mit Sahne, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Huhn nach 25 Minuten aus dem Ofen holen, etwas aufschneiden und mit der Sauce anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Hagelüken am 08. April 2019