

Rebhuhn-Brust mit Pistazien, Aprikosen und Gewürzreis

Für zwei Personen

Für die Rebhuhnbrüste:

2 Rebhuhnbrüste à 120 g	1 Hühnerbrust à 120 g	6 getrocknete Aprikosen
6 getrocknete Pflaumen	100 g Pistazien	4 Schalotten
4 Knoblauchzehen	50 ml Hühnerfond	1 Bund Thymian
2 Lorbeerblätter	1 EL Ghee	2 EL Olivenöl

Für den Gewürzreis:

150 g Wildreis-Mischung	1 Zimtstange	5 Kardamomkapseln
$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Zimt	$\frac{1}{4}$ gemahlener Kardamom	$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Kurkuma
6 Gewürznelken		

Für die Rebhuhnbrüste:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Rebhuhnbrüste waschen, trockentupfen und mit dem Finger die Haut vom Brustfleisch bis auf einen Zentimeter lösen.

In einer Moulinette die Hühnerbrust mit Aprikosen, Pflaumen und Pistazien zu einer cremigen Farce verarbeiten. Die Farce unter die Rebhuhnhaut geben.

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Rebhühner auf der Hautseite in einer Pfanne mit Ghee, Olivenöl, Schalotten und Knoblauch ca. 4 Minuten scharf anbraten. Das Fleisch wenden und bei niedriger Hitze weitere 2 Minuten braten.

Den Hühnerfond angießen und Thymian und Lorbeer dazugeben.

Das Fleisch im Sud im vorgeheizten Ofen etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Für den Gewürzreis:

Den Reis in einem Topf mit etwa 300 ml Wasser bei niedriger Temperatur etwa 8 Minuten kochen. Zimt, Kardamomkapseln und Nelken in einen Teebeutel geben. Die gemahlene Gewürze und den Teebeutel unterheben und kräftig kochend weitere 8 Minuten fertig garen.

Die gefüllte Rebhuhnbrust mit Pistazien, Aprikosen und orientalischem Gewürzreis auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Brucksch am 13. Juli 2017