

Perlhuhn-Brust im Speck-Mantel auf Sauerkraut

Für 2 Personen

100 g Schweinenetz	300 g Sauerkraut	150 ml Gemüsebrühe
50 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt	1/2 TL Pfeffer
1 kleine Zwiebel	1 kleine Kartoffel	Salz
2 Perlhuhnbrüste ohne Haut	6 Scheiben Frühstücksspeck	Pfeffer
1 Schalotte	2 Tomaten	1 EL Butter
250 ml Geflügelfond	1/2 Bund glatte Petersilie	

Das Schweinenetz gut wässern. Das Sauerkraut aufsetzen, mit der Brühe und Weißwein zum Kochen bringen, Lorbeerblatt und Pfeffer zugeben. Zwiebel und Kartoffel schälen, grob reiben, zum Sauerkraut geben und ca. 25 Minuten kochen lassen. Dann das Sauerkraut abschmecken. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Die Perlhuhnbrüste mit Pfeffer würzen, mit dem Speck sorgfältig einwickeln, dann fest in hitzestabile, lebensmittelechte Folie wickeln. In einem Topf mit 75 Grad heißem Wasser ca. 20 Minuten garen. Das Schweinenetz in etwa 15 x 15 cm große Stücke schneiden und jeweils ein Häufchen Sauerkraut darauf geben. Dann das darüber geben, fest einschlagen, so dass es fast kugelförmig wird. Die Sauerkrautkugeln auf ein Backblech oder eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen garen, bis das Schweinenetz goldbraun ist. Schalotte schälen und fein schneiden. Tomaten mit heißem Wasser abbrühen, die Haut entfernen, vierteln, die Kerne austreichen und dann das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butter Schalotten anschwitzen, Tomatenstücke zugeben und kurz andünsten. Geflügelfond angießen und diesen etwas einkochen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Petersilie unter die Soße mischen und abschmecken. Die gegarten Perlhuhnbrüste aus der Folie packen, schräg aufschneiden und mit dem Sauerkraut im Schweinenetz anrichten. Mit der Soße umgießen.

Otto Koch Freitag, 09. Januar 2009