

# Perlhuhn in Gewürztraminer, Wurzel-Gemüse, Mais-Crêpes

## Für 2 Personen

1 Perlhuhn, ca. 1 kg	2 Zwiebel	2 St. Staudensellerie
3 EL Butter	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	3 Gewürznelken	1 Knoblauchzehe
6 weiße Pfefferkörner	200 ml Gewürztraminer	1 TL Honig
1 TL Dijonsenf	Salz, Pfeffer	1 TL fein geschn. Rosmarin
100 g Crème double	1 Spritzer Zitrone	<b>Für das Wurzelgemüse:</b>
2 Karotten	1 Kohlrabi	weißer Pfeffer
4 EL Olivenöl	4 Schalotten	Salz
Für den Maiscrêpes	100 ml Milch	60 g Weizenmehl
2 Eigelb	60 g Maiskörner	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	20 g Cornflakes	2 Eiweiß
1 EL Olivenöl		

Brust und Keulen von dem Perlhuhn auslösen. Für die Marinade Zwiebeln schälen und würfeln, den Staudensellerie waschen und in Scheiben schneiden. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Sellerie darin anschwitzen. Gewürze zugeben, mit Wein ablöschen, aufkochen, Honig und Dijonsenf unterrühren. Das Perlhuhn in ein verschließbares Gefäß legen und mit der Marinade bedecken, darauf achten, dass das Fleisch von allen Seiten mit der Marinade überzogen wird. Nach dem Abkühlen das Gefäß verschließen, in den Kühlschrank stellen und über Nacht ziehen lassen. Das Perlhuhn aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, in 2 EL Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, und die Brust bei 70 Grad im Ofen 20 Minuten ziehen lassen. Die Marinade aufkochen, passieren, mit Crème-double, Rosmarin, Salz, Pfeffer und Zitrone verfeinern. Keule zugeben und in der Sauce fertig garen. Karotten und Kohlrabi schälen. Kohlrabi dritteln und mit den Karotten in Alufolie geben, mit Pfeffer würzen, 2 EL Olivenöl zugeben, die Folie verschließen und im Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten garen. Die Schalotten schälen, ebenfalls in die Alufolie geben, mit Pfeffer würzen, restliches Olivenöl zugeben, verschließen und im Ofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten garen. Das gegarte Gemüse aus der Folie nehmen, in gleichgroße Stücke schneiden und noch mit etwas Salz nachwürzen. Für die Maiscrêpes Milch, Weizenmehl und Eigelb glatt rühren, klein geschnittene Maiskörner zugeben und würzen. Cornflakes fein zerdrücken und der Masse zugeben und ziehen lassen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. In einer Pfanne mit Olivenöl aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken. Perlhuhn in Scheiben schneiden und anrichten. Gemüse und Maiscrêpes zugeben, mit Sauce und Rosmarinspitzen das Gericht vollenden.

Jörg Sackmann Dienstag, 05. April 2011