

Sandwich vom Perlhuhn mit Kartoffel-Balsamico-Jus

Für 2 Personen

Für das Sandwich:

2 Perlhuhnbrustfilets a 150 g	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
1 Chilischote	1 Zweig Koriander	1 EL körniger Senf
1 EL weißer Balsamico	3 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
3 Schalotten	1 TL Mehl	Olivenöl
1 Fleischtomate	5 Scheiben Toastbrot	1 Kopfsalatherz, geputzt

Für den Kartoffel-Balsamico-Jus:

100 g Kartoffeln, mehlig	80 g junger Lauch	20 g Pinienkerne
1 EL Olivenöl	30 ml trockener Wermut	30 ml Anisschnaps
60 ml Weißwein	150 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	1 EL weißer Balsamico	1 Spritzer Zitronensaft

Für das Sandwich:

Backofen auf 70 Grad (Umluft 50 Grad, Gas Stufe 1) vorheizen. Perlhuhnbrust in einer backofengeeigneten Pfanne mit Butterschmalz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 70 Grad für 20 Minuten ziehen lassen. Die Chilischote entkernen und fein schneiden, den Koriander fein hacken. Für die Marinade Senf, Balsamico und Olivenöl verrühren, Chili und Koriander untermischen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Schalotten schälen, in sehr dünne Ringe schneiden, leicht mit 1 TL Mehl mischen und in einer tiefen Pfanne oder einem tiefen Topf mit Olivenöl goldbraun rösten, auf Küchentrepp abtropfen lassen. Tomate in feine Scheiben aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kartoffel-Balsamico-Jus:

Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Lauch waschen und grob würfeln. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln, Lauch und Pinienkerne darin anschwitzen, mit dem Wermut, Schnaps und Wein ablöschen und reduzieren lassen. Mit dem Geflügelfond auffüllen und die Kartoffeln darin gar kochen. Durch ein Sieb passieren und die Pinienkerne mit einem Teil der Kartoffeln mixen, so dass die Sauce leicht bindet. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Balsamico und Zitronensaft würzen. Toastbrotscheiben halbieren, von einer Seite in einer Pfanne bräunen. Eine Toastbrotscheibe in Würfel schneiden, die anderen mit Senfmarinade bestreichen und würzen. Toastscheiben in die Mitte des Tellers geben, mit Tomatenscheiben und Kopfsalat belegen und mit Kartoffel - Balsamicojus beträufeln. Perlhuhnbrust in Streifen schneiden, auf den Salat geben und wieder mit Tomatenscheiben bedecken, mit Toastbrotwürfeln und Pinienkernen bestreuen. Zum Schluss noch Kartoffel - Balsamicojus über das Gericht geben und mit Senfmarinade beträufeln. Mit gebackenen Schalotten das Gericht vollenden.

Jörg Sackmann 27. Dezember 2011