

Glasierte Perlhuhn-Brust mit Morchel-Soße

Für 4 Personen

4 Perlhuhnbrustfilets	Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl
3 EL Butter	1 Zweig Rosmarin	150 g Morcheln
2 Schalotten	Muskat	60 ml Sherry
200 ml Geflügelbrühe	250 ml Sahne	1 Stange junger Lauch
1 EL Crème double	1 Prise Zucker	

Den Backofen auf 75 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Die Perlhuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten anbraten und leicht Farbe nehmen lassen. 1 TL Butter und den Rosmarinzweig beifügen, dann die Brüste auf ein Backblech legen und mit der Rosmarinbutter übergießen. Im vorgeheizten Backofen eine halbe Stunde ziehen lassen. Für die Sauce die Morcheln gut putzen. Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. 4 schöne Morcheln beiseite legen. Die restlichen Morcheln zu den Schalotten geben und anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit 50 ml Sherry ablöschen. Den Sherry nahezu vollständig einkochen lassen, dann mit Geflügelbrühe und Sahne auffüllen. Die Sauce ca. 15 Minuten kochen und dabei leicht reduzieren lassen. Den Lauch längs halbieren, waschen und in 8 cm lange Stücke schneiden. Die einzelnen Blätter ablösen, 1 cm dicke Streifen schneiden und im Salzwasser kurz kochen, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Sauce in einem Mixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren und eventuell abschmecken. 200 ml der Sauce abfüllen und in einem separaten Topf dicklich einkochen, dann die fertige Morchelglasur beiseite stellen. Unter die restliche Sauce Crème double geben und aufschäumen. Die Morchelglasur erhitzen, den Lauch ebenfalls in einer Pfanne mit 1 TL Butter erhitzen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und 1 Prise Zucker abschmecken. Die Perlhuhnbrüste in die eingekochte Morchelglasur geben und mit dieser immer wieder überziehen. Den Topf bis zum Anrichten in den Backofen stellen. Die beiseite gestellte Morcheln längs halbieren und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Spritzer Sherry ablöschen. Perlhuhnbrüste mit Lauch und den Morcheln anrichten, die Sauce angießen und servieren.

Frank Buchholz 05. März 2012