

Saltimbocca vom Perlhuhn mit Graupen-Risotto

Für 4 Personen

Für die Saltimbocca:

4 Perlhuhnbrüste	4 Scheiben Parma-Schinken	1/2 Bund Salbei
1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian	4 EL Olivenöl

einige Holzspieße

Für das Graupenrisotto:

4 Möhren	2 Schalotten	30 g durchwachsener Speck
1 EL Butter	1 EL Olivenöl	240 g feine Graupen
1 Lorbeerblatt	50 ml Weißwein	850-1000 ml Geflügelfond
80 g Parmesan, gerieben	1 Bund Schnittlauch	50 g schwarze Oliven

Für die Sauce:

3 Schalotten	1 Zweig Thymian	1/2 Lorbeerblatt
200 ml Madeira	200 ml Kalbsfond	2 EL Crème double
1 Prise Paprikapulver	Meersalz, Pfeffer	30 g kalte Butter

Für die Saltimbocca:

Perlhuhnbrust abspülen und trocken tupfen. Längs, seitlich eine Tasche in das Fleisch schneiden. In diese Tasche jeweils eine Scheibe Parma-Schinken und 1-2 Blätter Salbei legen. Die Öffnung nach Belieben mit einem Holzspieß fest stecken. Perlhuhnbrust von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 90 Grad vorheizen. Olivenöl in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen. Perlhuhnbrüste darin mit dem Rosmarin und Thymian knusprig anbraten. Perlhuhnbrüste im heißen Ofen bei 90°C ca. 4-5 (?) Minuten fertig garen.

Für das Risotto:

Die Möhren putzen, schälen und fein würfeln. Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Speck ebenfalls fein würfeln. Je 1 EL Olivenöl und Butter im Schnellkochtopf farblos andünsten. Speck hinzufügen und kurz mit schmoren. Graupen, Möhren und Lorbeerblatt untermischen und ca. 4 Minuten mit dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verdampft ist, 850 ml Geflügelfond dazugeben. Den Schnellkochtopf verschließen und auf Stufe I ca. 13 Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen. Dann den Schnellkochtopf öffnen und die Graupen probieren. Falls sie noch nicht die richtige Konsistenz haben sollten, in traditioneller Weise wie ein klassisches Risotto weiter garen. Unter Rühren die übrige Brühe zugeben, bis das Graupenrisotto eine cremig bissfeste Konsistenz hat. Den Schnellkochtopf vom Herd nehmen, Graupen mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan unterrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Oliven fein würfeln. Kurz vor dem Servieren den Schnittlauch und Oliven unterrühren. Für die Sauce Schalotten schälen und klein schneiden. Schalotten, Thymian, Lorbeerblatt und Madeira in einem Topf um etwa ein Drittel einköcheln lassen. Kalbsfond zugeben und weitere ca. 10 Minuten kochen. Crème double unterrühren und die Sauce erneut, bei starker Hitze einkochen, bis sie so dickflüssig ist, dass sie am Löffel haftet. Thymianzweig und das Lorbeerblatt entfernen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Butter stückchenweise unterrühren und die Sauce damit binden. Vor dem Servieren abschmecken und mit dem Pürierstab kurz aufschäumen. Das Graupenrisotto in der Mitte eines tiefen Tellers anrichten. Perlhuhn-Saltimbocca darauf setzen. Mit der aufgeschäumten Madeirasauce beträufeln und sofort servieren.

Frank Buchholz 04. Februar 2013