

Frikassee vom Perlhuhn mit Kohlrabi und grünem Pfeffer

Für 4 Personen

1 Perlhuhn	200 g helles Suppengemüse	1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren	6 weiße Pfefferkörner	2 Gewürznelken
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
200 ml Wermut	250 g Sahne	1 unbehandelte Zitrone
1 EL grüner Pfeffer	Meersalz	2 Knollen Kohlrabi mit Grün
2 EL Rapsöl	1 EL frittiertes Mais	

Am Vortag die Brüste und die Keulen des Perlhuhns auslösen (oder vom Geflügelhändler zubereiten lassen, die Karkasse mitnehmen) und gut abgedeckt kühlstellen. Die Geflügelkarkasse zerkleinern, in einen großen Topf geben, mit ca. 2,5 Liter kaltem Wasser bedecken und bei mittlerer Hitze langsam garen. Dabei ab und zu abschäumen und entfetten. Das Suppengemüse waschen, putzen bzw. schälen und fein würfeln. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Nelken fein mörsern. Mit dem Gemüse zu den Karkassen geben. Auf die kleinste Stufe stellen und den Geflügelfond etwa 2-3 Stunden ziehen lassen. Nicht kochen! Anschließend den Geflügelfond durch ein Passiertuch oder sauberes Küchentuch geben. Die beiden Perlhuhnkeulen in etwa 500 ml Geflügelfond geben und ca. 40 Minuten weich garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Für die Sauce Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin farblos andünsten. Den Wermut zugeben und alles auf die Hälfte einkochen. Die 500 ml Fond ebenfalls zufügen und alles erneut auf ein Drittel einkochen. Sahne zugeben. Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Grünen Pfeffer hacken. Sauce mit Meersalz, Saft und Schale 1/2 Zitrone und grünem Pfeffer abschmecken. Das Fleisch der Perlhuhnkeulen von den Knochen lösen. Das Fleisch in größere Würfel schneiden und zur Sauce geben. Kohlrabiknollen putzen, waschen, das Grün entfernen und beiseite stellen. Die Knollen schälen. Die Hälfte der Knollen in Würfel (ca. 4mm Kantenlänge) schneiden. In ca. 200 ml Geflügelfond knackig dünsten. Kohlrabiwürfel herausnehmen und zum Frikassee geben. Den restlichen Kohlrabi auf der Brotmaschine oder mit dem Küchenhobel in sehr dünne Scheiben schneiden Kohlrabischeiben in eine Schale geben. Mit 1 EL Rapsöl, etwas Salz und dem restlichen Zitronensaft mischen. Etwa 10 Minuten marinieren lassen und abschmecken. Die größeren Kohlrabiblätter in sehr feine Streifen schneiden. Die feinen Blätter für das Anrichten aufbewahren. Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Perlhuhnbrüste auf der Hautseite in einer heißen Pfanne im restlichen Rapsöl knusprig auslassen. Perlhuhnbrüste wenden und auf der Fleischseite kurz und kräftig anbraten. Die beiden Brüste auf ein Backofengitter legen und im Backofen bei ca. 5 Minuten fertigbaren. Das fein geschnittene Kohlrabigrün unter das Frikassee rühren und in tiefen vorgewärmten Tellern anrichten. Die Brüste in Scheiben schneiden und auf dem Frikassee anrichten. Den frittierten Mais, marinierten Kohlrabi und die feinen Kohlrabiblätter auf dem Frikassee anrichten. Dazu passt Reis oder Salzkartoffeln.

Michael Kempf am 12. Juli 2013