

Perlhuhn-Brust mit Trauben, Pfifferlingen, Ravioli

Für 4 Personen

200 g Tafeltrauben	1,5 EL Puderzucker	250 g Hartweizenmehl
2 Eier	2 Eigelb	1 EL Olivenöl
Salz	220 g Sellerie	7 EL Butter
1 Prise Muskat	1 Prise Cayennepfeffer	250 g Pfifferlinge
2 Schalotten	4 Halme Schnittlauch	4 Perlhuhnbrustfilets
Pfeffer	1 Zweig Thymian	1 EL geschlagene Sahne
80 ml Weißwein	1 Spritzer Zitronensaft	30 ml Orangenlikör
150 ml Geflügelfond		

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Trauben waschen, abtropfen lassen, halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit etwas Puderzucker bestäuben und im vorgeheizten Ofen ca. 2 Stunden trocknen lassen. Für den Nudelteig Mehl, Eier, Eigelbe, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt 2 Stunden ruhen lassen. Sellerie schälen, in 5 mm große Würfel schneiden und in einen Topf geben, mit Wasser (ca. 250 ml) bedecken, leicht salzen und gar kochen. Dann abschütten, Sellerie wieder in den Topf geben und gut ausdämpfen lassen. 3 EL Butter zugeben und mit einem Pürierstab fein pürieren, mit Salz, Muskat und Cayennepfeffer abschmecken. Nudelteig dünn ausrollen, 16 Kreise (ca. 5-6 cm Durchmesser) ausstechen. Auf jedes Teigstück etwas Selleriepüree geben, den Teigrand mit Wasser bepinseln, halbmondförmig zusammenklappen und den Rand fest andrücken. Auf einem mit Mehl bestäubten Teller, die Ravioli zur Seite legen. Die Pfifferlinge putzen. Schalotten schälen und fein schneiden. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Perlhuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Butter und dem Thymianzweig von beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten, dann im vorgeheizten Ofen bei 80 Grad noch ca. 10 Minuten ziehen lassen. Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Pfifferlinge zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz braten. Schnittlauch untermischen und geschlagene Sahne unterheben. Für die Trauben in einen Topf Weißwein mit 1 TL Puderzucker geben und etwas einkochen lassen. 1 EL Butter unterrühren und mit 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die getrockneten Trauben unterschwenken. Die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 2-3 Minuten kochen, dann abschütten. Die gegarten Perlhuhnbrüste aus der Pfanne nehmen. Orangenlikör unter den Bratensaft rühren, 150 ml Geflügelfond zugeben und um mehr als die Hälfte einkochen. Die Sauce mit 1 EL Butter montieren und abschmecken. Die Perlhuhnbrüste aufschneiden, anrichten und mit der Sauce übergießen. Die Sellerieravioli mit den Pfifferlingen und den Trauben dazu anrichten und servieren.

Jörg Sackmann am 17. September 2013