

Perlhuhn-Brust mit Kürbis-Kompott und Enten-Leber-Schaum

Für 4 Personen

Für Perlhuhnbrüste:

½ Perlhuhnkarkasse	2 EL Sonnenblumenöl	50 g Champignons
300 ml Geflügelfond	100 ml Geflügeljus	100 ml Wermut
100 g Entenleber	100 g Sahne	Salz, weißer Pfeffer
4 Perlhuhnbrüste		

Für das Kürbiskompott:

300 g Hokkaidokürbis	500 g Muskatkürbis	2 EL Haselnussöl
2 EL Orangensaft	1 EL Butter	2 Schalotten
30 g Ingwer	Saft von 1/2 Zitrone	Zitronen-Abrieb
milder Curry, Salz		

Für das Anrichten:

200 g Hokkaidokürbis	Rapsöl, Salz	1 EL Kürbiskerne
1 EL Vogelmiere		

Für Perlhuhnbrüste und Entenleberschaum:

Die Perlhuhnkarkasse fein hacken und in 1 EL Sonnenblumenöl goldbraun rösten. Die Champignons in Scheiben schneiden, nach und nach zugeben und ebenfalls mit anrösten. Mit Fond, Jus und Wermut ablöschen und auf kleiner Stufe ca. 1 Stunde einkochen. Wenn die Sauce kräftig genug ist, durch ein feines Sieb passieren. Die Entenleber gut waschen, trockentupfen. Übriges Sonnenblumenöl erhitzen. Entenleber darin kurz anrösten. Entenleber herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und mit der Sahne in die Sauce pürieren. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für das Kürbiskompott:

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Hokkaidokürbis waschen, mit der Schale in Spalten schneiden, auf ein Backblech setzen, salzen und im Ofen ca. 35 Minuten rösten. Wenn der Kürbis weich ist, diesen mit der Schale, dem Öl und dem Orangensaft sehr fein mixen. Evtl. durch ein feines Sieb streichen. Den Muskatkürbis schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten und den Ingwer schälen, fein würfeln und in der Butter glasig andünsten. Die Kürbiswürfel zugeben, mit anbraten und anschließend unter das Kürbispüree rühren. Mit Zitronensaft, Schale und Curry abschmecken. Von den Perlhuhnbrüsten die Haut entfernen. Die Hälfte der Entenlebersauce in einen flachen Topf füllen, die Perlhuhnbrüste einlegen, abdecken und bei schwacher Hitze (ca. 80 Grad) ca. 20 Minuten garen. Die Sauce abgießen, zur anderen Hälfte geben, erhitzen und aufmixen. Hokkaidokürbis mit der Schale in 12 dünne Scheiben schneiden. Flach auf ein Backblech verteilen und mit etwas Öl beträufeln. Unter dem heißen Backofengrill bräunen. Mit Salz würzen und aufrollen. Die Kürbiskerne in Streifen schneiden und goldgelb rösten. Das heiße Kürbiskompott auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Die Kerne darüber streuen. Die Perlhuhnbrust fächerförmig aufschneiden. Mit Kürbisröllchen, Vogelmiere und Sauce anrichten.

Michael Kempf am 31. Januar 2014