

Perlhuhn-Brust mit Erdbeeren, Kapern und Risoni-Nudeln

Für 2 Personen

Für das Fleisch:

2 Perlhuhnbrustfilets	Salz	weißer Pfeffer
Olivenöl	Thymian	Honig

Für die Nudeln:

4 Schalotten	1 EL Olivenöl	1 EL Balsamico-Essig
80 g Risoni-Nudeln	ca. 400 ml Geflügelfond	8 rosé Champignons
1 EL Butter	1 kl. Bund Kapuzinerkresse	4 EL Einlegesaft von Kapern
1 TL eingelegte Pfefferkörner	5 Oliven	1 EL Kapern (Glas)
1 EL geriebener Parmesan	Zucker	

Für die Erdbeeren:

1 EL Balsamico-Essig	1 TL flüssiger Honig	40 g Butter
10 Erdbeeren		

Fleisch abrausen, trocken tupfen und würzen. Jeweils mit etwas Olivenöl beträufeln, mit 1 Zweig Thymian belegen und in hitzebeständige Folie wickeln. Auf dem Gitterrost im heißen Ofen ca. 20 Minuten saftig garen.

Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl glasig dünsten. Mit Balsamico ablöschen, einkochen lassen. 1 Prise Salz zugeben. Nudeln einstreuen, mit Geflügelfond auffüllen, aufkochen und die Risoni-Nudeln al dente garen.

Inzwischen Pilze putzen, in feine Stückchen schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin anbraten. Kresse abrausen, trocken schleudern und grob hacken. Kresse unter die Pilze mischen. Mit Kapernsaft und Pfefferkörnern abschmecken.

Oliven fein würfeln. Kapern, Parmesan und Oliven unter die Nudeln mischen und alles zu einem sämigen Risotto rühren.

Für die Erdbeeren Essig und Honig erhitzen, mit der Butter abbinden. Reduktion mit Salz und Pfeffer würzen. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und in Spalten schneiden. Erdbeeren unter die Reduktion schwenken (nicht erhitzen).

Perlhuhnbrust aus dem Ofen nehmen, aus der Folie wickeln. Etwas Olivenöl erhitzen, Filets auf der Hautseite goldbraun und knusprig braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz auf der Fleischseite fertig garen. aut mit etwas onig beträufeln.

Perlhuhnbrust aufschneiden. Mit dem Risoni-Risotto, Pilzen und Erdbeeren anrichten. Mit Kresse garniert servieren.

Jörg Sackmann am 19. Juli 2016