

Perlhuhn mit Duftreis und brauner Soße

Für 4 Portionen

2 Perlhühner	2 Eier	2 Zwiebeln
1 Karotte	2 Knoblauchzehen	3 Löffel Tomatenmark
2 L Geflügelfond	2 L Rotwein	100 g Champignons
Chilli, Koriander	400 g Basmati-Reis	1 Stange Sellerie
1 Stange Lauch		

Die Brüste sowie die Keulen von den Perlhühnern trennen. Knochen vom Fleisch befreien und beiseite legen. Das Fleisch als Würfel für die Füllung schneiden. Die Würfel mit Koriander, Chilli, Schalotten, Knoblauch und Rosmarin marinieren. Dann jeweils eine Tasche in die vier Perlhuhnbrüste schneiden. In die Taschen dann die Füllung legen und mit einem Holzspieß schließen.

Die Knochen hacken und im Bräter anbraten. Dann dieselbe Menge an Röstgemüse (Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Lauch) dazugeben. Mit Tomatenmark, Geflügelfond und zwei Litern Rotwein auffüllen. Einreduzieren lassen.

Den gekochten Basmati-Reis in der Pfanne anbraten. Eier aufschlagen und hinzugeben. In einer anderen Pfanne Champignons mit Knoblauch anbraten und alles vermengen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014