

Gefüllte Perlhuhn-Brust auf Granat-Äpfeln

Für 2 Personen

2 Perlhuhnbrüste, mit Haut a 140 g	2 festk. Kartoffeln	1 Rosmarinzweig
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	20 g getrocknete Aprikosen
20 g getrocknete Feigen	0,5 Granatäpfel	2 Äpfel
2 EL Himbeeressig	3 EL Portwein, rot	2 cl Rum
30g Butter	100g Butterschmalz	Chili aus der Gewürzmühle
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Schalotte abziehen und klein würfeln. Die Aprikosen und die Feigen fein Würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten, die Aprikosen und Feigen darin anschwitzen und mit Rum ablöschen. Kurz einkochen und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen. Die Perlhuhnbrüste jeweils an der Seite einschneiden. Die Perlhuhnbrust mit der vorbereiteten Obstmischung füllen, gut andrücken und mit Zahnstochern zustecken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Rosmarin und Knoblauch hinzugegeben. Die Perlhuhnbrüste darin von beiden Seiten anbraten Das Ganze im Backofen bei 140 Grad fertig garen. Nach 12 zwölf15 Minuten herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Granatapfel vierteln, Kerne vorsichtig mit einer Gabel auslösen und beiseite stellen. Die Äpfel waschen, schälen und das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher zu Kugeln ausstechen. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Apfelkugeln kurz darin anschwitzen, mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Mit Portwein und Himbeeressig ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt die Granatapfelkerne zufügen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Kurz in Wasser abspülen, gut trocknen und im restlichen heißen Butterschmalz goldbraun braten. Mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben, leicht salzen und beiseite stellen. Die Perlhuhnbrüste in Scheiben schneiden und auf den Granat-Äpfeln anrichten. Karamellisierte Apfelkugeln hinzufügen, alles mit Kartoffelchips bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 01. Oktober 2010