

Perlhuhn-Brust auf Feigen-Sherry-Ragout

Für 2 Personen

2 Perlhuhnbrüste, a 160 g	4 Scheiben Speck, mild	6 Feigen
300 g Spitzkohl	2 Schalotten	2 Zweige Rosmarin
2 Zehen Knoblauch	1 Knolle Ingwer	50 g Zucker
100 ml Rotwein	100 ml Sherry, trocken	Butterschmalz
Butter	Chili	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Perlhuhnbrüste waschen, trocken tupfen und mit je zwei Scheiben Speck umwickeln. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die umwickelten Perlhuhnbrüste darin von allen Seiten anbraten und den Knoblauch und die Rosmarinzweige hinzugeben. Anschließend ein Backblech mit Alufolie auslegen, den Pfanneninhalt daraufgeben und alles etwa 15 Minuten im Backofen garen. Die Feigen waschen und vierteln. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und reiben. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten und den Ingwer darin anschwitzen. Den Zucker hinzufügen und alles karamellisieren lassen. Anschließend mit Rotwein und Sherry ablöschen und den Sud sirupartig einkochen lassen. Die Feigen dazugeben, in dem Sud schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spitzkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, den Spitzkohl anbraten und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Die Perlhuhnbrüste aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen und in Tranchen schneiden. Den Spitzkohl, die Perlhuhnbrüste und die Feigen auf einem Teller anrichten, mit den gebratenen Rosmarinzweigen garnieren und servieren.

Johann Lafer am 23. Dezember 2010