

Perlhuhn-Brust, Spargel, Kartoffel-Stampf, Morchel-Rahm

Für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrüste mit Flügel
schwarzer Pfeffer

4 Stangen weißer Spargel
Zucker

Für den Morchelrahm:

10 frische Morcheln

Für den Kartoffelstampf:

3 mehligk. Kartoffeln

2 Zweige Estragon

1 Schalotte

1 EL Weißweinessig

4 Eier

schwarzer Pfeffer

2 Zweige Estragon

Für den Spargel:

4 Stangen grüner Spargel

Salz

Cream-Sherry

50 g Crème-fraîche

Salz

1 Zitrone

100 ml Weißwein

Zucker

Salz

Butter

schwarzer Pfeffer

Butter

1 Muskatnuss

Für die Nussbuttersauce:

5 schwarze Pfefferkörner

250 g Butter

Salz

Für die Kartoffeln in einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Nussbuttersauce die Schalotte abziehen und fein schneiden. Die Pfefferkörner mit der Schalotte, dem Essig, dem Wein und 50 Millilitern Wasser aufkochen und zur Hälfte einreduzieren. Anschließend die Sauce abpassieren, dabei gut ausdrücken und warmstellen. Währenddessen die Butter bei kleiner Hitze unter Rühren braun werden lassen und nicht abpassieren.

Die Kartoffeln schälen und in dem Salzwasser weichkochen. Währenddessen den Estragon fein hacken. Anschließend die Kartoffeln ausdämpfen und mit Crème fraîche und dem Estragon zu einem Stampf verarbeiten.

Den Spargel schälen, in gewünschte Form bringen und mit Salz und Zucker marinieren. Anschließend kurz Wasser ziehen lassen. In der entstandenen Flüssigkeit mit etwas Butter zuerst dünsten, anschließend mit leichter Farbe braten.

Für die Morcheln die Butter in einer Pfanne anbräunen. Die Morcheln putzen und anschließend in der gebräunten Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Cream-Sherry ablöschen.

Die Perlhuhnbrüste waschen und trocken tupfen. Mit zwei bis drei Estragonblättchen unter der Haut goldgelb und saftig braten. Besonders die Haut soll knusprig sein. Die Eier trennen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Eigelbe zu der warmen, aber nicht zu heißen Weinreduktion geben und mit einem Schneebesen über einem Wasserbad aufschlagen, bis die Eigelbe durch die Wärmezufuhr allmählich binden und Stand erhalten. Anschließend weiter schlagen und die Nussbutter zuerst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl unter ständigem Schlagen einarbeiten. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Sauce mit dem Zitronensaft abschmecken.

Die Perlhuhnbrüste tranchieren und mit Spargel, Morcheln, Kartoffelstampf und Nussbutter anrichten und sofort servieren.

Mario Kotaska am 22. Mai 2015