

Kräuter-Perlhuhn-Brust mit Zucchini-Pappardelle

Für zwei Personen

4 Perlhuhnbrüste, mit Knochen

Für die Farce:

| | | |
|---|---------------------|-----------------------|
| $\frac{1}{2}$ Hähnchenbrustfilet, á 100 g | 30 ml kalte Sahne | 1 Ei |
| 1 Eiswürfel | 2 Zweige Petersilie | 2 Zweige Schnittlauch |
| 2 Zweige Rosmarin | Salz | schwarzer Pfeffer |

Für die Zucchini-Pappardelle:

| | | |
|------------|----------|------|
| 4 Zucchini | Olivenöl | Salz |
|------------|----------|------|

Für die Limettensauce:

| | | |
|-------------------|-----------------------|-------------|
| 1 Zwiebel | $\frac{1}{2}$ Limette | 1 EL Butter |
| 300 ml Rinderfond | 50 ml Weißwein | 1 EL Stärke |

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Farce das Hähnchenbrustfilet im Mixer zerkleinern. Das Ei trennen. Die Petersilie, den Schnittlauch und den Rosmarin grob hacken und mit Sahne, Eiweiß und Eiswürfel fein pürieren. Das Eigelb kann anderweitig verwendet werden. Die Perlhuhnbrüste am Flügelknochen waschen und trocken tupfen. Anschließend eine Tasche einschneiden, mithilfe eines Spritzbeutels mit der Farce füllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tasche mit einem Zahnstocher verschließen und anbraten. Die gefüllten Perlhuhnbrüste 15 Minuten im Ofen garen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel fein würfeln und anschließend darin anschwitzen. Die Limette auspressen. Die Zwiebeln mit Bratenfond, Weißwein und dem gewonnenen Limettensaft ablöschen und köcheln lassen. Stärke mit Wasser anrühren und die Sauce abbinden.

Für die Pappardelle Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zucchini in breite Streifen schneiden, im Olivenöl anschwitzen und salzen.

Die gefüllte Kräuter-Perlhuhnbrust mit Zucchini-Pappardelle und Limettensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 12. Juni 2015