

Perlhuhn-Brust, Aprikosen-Walnuss-Wirsing, Pfeffer-Soße

Für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrustfilets, à 120 g $\frac{1}{2}$ TL Olivenöl 1 EL braune Butter
mildes Chilusalz

Für die Pfeffersauce:

| | | |
|-------------------------------|-------------------|------------------------------|
| 1 Zitrone | 1 EL Cognac | $\frac{1}{2}$ Schalotte |
| 1 Knoblauchzehe | 60 ml Apfelsaft | 75 ml Weißwein |
| 125 ml Geflügelfond | 50 ml Sahne | $\frac{1}{2}$ TL Puderzucker |
| $\frac{1}{2}$ TL Speisestärke | 20 g kalte Butter | 1 EL schwarze Pfefferkörner |
| gemahlener, milder Chili | Salz | |

Für den Wirsing:

| | | |
|---------------------|-------------------------|--------------------------------|
| 250 g Wirsing | 4 getrocknete Aprikosen | 30 ml Gemüsefond |
| 2 TL Butter | 2 TL braune Butter | 2 EL Walnusskerne, zerkleinert |
| 2 Zweige Petersilie | Muskatnuss | Chilusalz, Pfeffer |

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen. Für die braune Butter die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und langsam erhitzen, bis sie goldbraun ist und ein nussiges Aroma hat. Abschließend die noch heiße Butter durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen. Für die Pfeffersauce die Schalotte abziehen, klein würfeln und den Pfeffer grob zerstoßen. Apfelsaft mit Weißwein, Schalotten-Würfeln und Pfefferkörnern in einen Topf geben und bei milder Hitze auf ein Drittel einreduzieren lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und den Pfefferfond aufbewahren. In einem kleinen Topf den Puderzucker bei mittlerer Hitze karamellisieren. Mit dem Cognac ablöschen und dem Fond auffüllen. Die Sahne dazu gießen und das Ganze für 15 Minuten einköcheln lassen. Mit dem Pfefferfond nach und nach abschmecken, gegebenenfalls nicht alles verwenden. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und zwei Minuten köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb gießen und die kalte Butter hinein geben. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden sowie ein wenig Zitronenschale abreiben und dazugeben. Ein paar Minuten darin ziehen lassen, anschließend herausnehmen und alles mit Salz und Chili abschmecken. Vor dem Anrichten die Sauce mit dem Pürierstab aufmixen, sodass ein Schaum entsteht. Für die Perlhuhnbrust die Filets waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und mit einem Pinsel gleichmäßig in der Pfanne verstreichen. Die Perlhuhnfilets darin auf der Hautseite bei mittlerer Hitze vier Minuten knusprig anbraten. Das Fleisch wenden und kurz auf der Fleischseite ziehen lassen. Die Perlhuhnfilets aus der Pfanne nehmen und auf dem Gitterrost in dem vorgeheizten Ofen für 25 Minuten garen. Anschließend die braune Butter in einer Pfanne erhitzen, mit dem Chilusalz würzen und die gegarten Perlhuhnfilets kurz darin wenden. Den Wirsing putzen, in einzelne Blätter teilen und die Blattrippen entfernen. Die Wirsingblätter waschen, in Rauten schneiden und in einem Topf mit kochendem Salzwasser für acht Minuten weich garen. Den Wirsing in einem Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Überschüssiges Wasser gut aus den Blättern drücken. Die Aprikosen in Streifen oder Würfel schneiden. Den Fond mit der normalen Butter, der braunen Butter, den Walnüssen und den Aprikosen in einer Pfanne erhitzen und den Wirsing dazugeben. Die Petersilie klein hacken, untermischen und alles mit dem Chilusalz, dem Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Die Perlhuhnbrustfilets mit dem Wirsing und der weißen Pfeffersauce auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 16. Oktober 2015