

Perlhuhn-Brust auf Kraut-Fleckerl

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Perlhuhnbrüste mit Flügelknochen	1 Zitrone	2 Zweige Petersilie
1 Zweig Estragon	Pflanzenöl	Mehl, Salz, Pfeffer

Für die Fleckerl:

50 g Kochschinken	$\frac{1}{2}$ Kopf Spitzkohl	50 g Farfalle
50 g Crème-fraîche	20 g Butter	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund Majoran	frischer Meerrettich	Muskatnuss
Zucker	Salz	Pfeffer

Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch Perlhuhnbrust waschen und trocken tupfen. Petersilie und Estragon hacken, mit Zitronenabrieb vermengen und vorsichtig unter die Haut der Perlhuhnbrust schieben. Brust mit Salz und Pfeffer würzen, Hautseite leicht mehlieren und darauf, in einer Pfanne mit Öl, kross anbraten. Anschließend mit der Hautseite nach oben im Backofen saftig garen.

Für die Krautfleckerl Farfalle in Salzwasser al dente kochen. Kochschinken und Spitzkohl in gleichmäßige „Flecken“ zupfen und in Butter mit leichter Farbe anschwitzen. Bei geschlossenem Deckel Kohl-Schinken-Flecken dünsten und unmittelbar vor dem Servieren mit Crème fraîche, gehacktem Majoran, Zitronenabrieb, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas geriebenem Meerrettich abschmecken. Kohl und Farfalle miteinander vermengen.

Perlhuhnbrust tranchieren und auf den Krautfleckerl anrichten.

Mario Kotaska am 19. Februar 2016