

Perlhuhn-Brust mit Morcheln und Champagner-Spinat-Risotto

Für zwei Personen

Für das Perlhuhn:

2 Perlhuhnbrüste à 160 g	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
30 g getr. Spitzmorcheln	25 g Butter	4 cl Sherry
4 cl Madeira	2 Zweige Estragon	2 Zweige Blattpetersilie
Olivenöl, (Marinieren)	Olivenöl, (Braten)	Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

50 g Risotto-Reis	1 Schalotte	50 g Babyspinat
50 g Parmesan	50 ml Champagner	100 ml Geflügelfond
Olivenöl	Muskatnuss	Sal, Pfeffer

Für die Radieschen:

5 Radieschen	50 ml Champagner	20 ml Champagneressig
Zucker	Salz	

Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Getrocknete Morcheln in Wasser einweichen.

Für die Perlhuhnbrust Fleisch abwaschen, trocken tupfen und vorsichtig von der Haut befreien. Haut zwischen zwei Backblechen im Ofen bei 220 Grad Ober-/Unterhitze circa 15 Minuten kross braten. Dann aus dem Ofen nehmen und den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze herunterschalten. Perlhuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl mariniert auf einem Gitter bei 100 Grad 20 bis 25 Minuten schonend angaren.

Morcheln ausdrücken und fein würfen. Eine Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und braun werden lassen. Knoblauch, Schalotte und Morcheln hinzufügen und anschwitzen. Mit Sherry und Madeira ablöschen und Flüssigkeit nahezu ganz einkochen lassen. Petersilie und Estragon abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen, klein hacken und zu den Pilzen geben.

Für das Risotto Fond erwärmen. Eine Schalotte abziehen, fein würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen. Risotto-Reis hinzugeben, kurz anschwitzen, dann mit ungefähr dreiviertel des Champagners ablöschen. Fond nach und nach zugeben und den Reis bissfest garen. Spinat waschen, trocken schleudern und zum Risotto geben. Am Ende der Garzeit Parmesan reiben und unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Muskatnuss abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren noch einen Schuss Champagner unterheben.

Für die glasierten Radieschen Radieschen waschen, grob das Grün entfernen, sechsteln, mit Salz und Zucker marinieren und in Champagner und Champagneressig dünsten.

Perlhuhnbrüste aus dem Ofen nehmen und in Olivenöl kurz scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Morchel-Masse bestreichen.

Perlhuhnbrust suprême mit Morcheln und krosser Haut, Champagner-Spinat-Risotto und glasierten Radieschen anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 15. April 2016