

Perlhuhn-Brust mit Pilzen, Spitzkohl, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:

3 Perlhuhnbrüste	250g Trompetenpilze	25ml Sahne
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Rahmspitzkohl:

300g Spitzkohl	2 Zwiebeln	20g Butter
125ml süße Sahne	1 Muskatnuss	Salz
weißer Pfeffer		

Kartoffelpüree:

200g mehlig. Kartoffeln	150ml Milch	30g Butter
10g Herbst-Trüffel	1EL Trüffeltapenade	Muskatnuss
Salz		

Einen Ofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Pilze einweichen. Einen Topf mit viel Salzwasser zum Kochen bringen.

Von einer Perlhuhnbrust 30 Gramm für die Farce abtrennen und in kleine Stücke schneiden. In den Gefrierschrank geben und leicht anfrieren lassen. Die übrigen zwei Perlhuhnbrüste waschen, trocken tupfen und vorsichtig eine Tasche einschneiden.

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in 18 bis 20 Minuten weich garen. Die eingeweichten Pilze abtropfen, klein schneiden und in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch aus dem Gefrierschrank nehmen, mit Sahne vermengen und mit Hilfe eines Küchenmixers fein pürieren. Anschließend die Farce mit den Trompetenpilzen vermengen und die Perlhuhn Brüste damit füllen. Die Brüste zunächst auf der Hautseite anbraten, bis sie knusprig sind und anschließend im Ofen zu Ende garen.

Zwiebeln abziehen und in Butter glasig dünsten. Den Spitzkohl waschen, in feine Streifen schneiden und ebenfalls in Butter blanchieren. Sahne separat reduzieren lassen, mit den Gewürzen abschmecken und den Spitzkohl zugeben.

Kartoffeln in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Anschließend zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch erwärmen, mit der Butter unter die Kartoffeln rühren. Mit Salz und Muskat würzen. Die Trüffeltapenade untermengen.

Perlhuhnbrüste mit Spitzkohl und Püree auf Tellern anrichten. Püree mit etwas frisch gehobeltem Herbst-Trüffel ausgarnieren und servieren.

Nelson Müller am 21. Oktober 2016