

Gekrüterte Perlhuhnbrust mit Morchel-Risotto, Spargel

Für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrüste á 180 g	3 Zweige Estragon	2 Zweige Basilikum
1 Zweig Blattpetersilie, glatt	Olivenöl, Butter	Zucker, Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

100 g Risotto-Reis	100 g Morcheln, frisch	2 Schalotten
5 Zweige Blattpetersilie	1 EL Olivenöl	50 ml Weißwein
20 g Ghee	2 cl Sherry	500 ml Geflügelfond
30 g Parmesan		

Für den Spargel:

4 Stangen weißer Spargel	2 Stangen grüner Spargel	Kerbel
10 g Ghee	Butter	Zucker, Salz

Für die Perlhuhnbrust:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Perlhuhnbrust waschen und trockentupfen. Die Haut vorsichtig vom Fleisch einschneiden und anheben, dass eine Tasche entsteht.

Estragon, Basilikum und Blattpetersilie abbrausen und trockenwedeln. Kräuter von den Stielen befreien und grob hacken. Stiele bei Seite legen und Blätter unter die Haut der Perlhuhnbrust schieben. Im Backofen das Fleisch auf dem Gitter für 25 Minuten vorgaren. Olivenöl und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und Perlhuhnbrust gemeinsam mit Kräuterstielen auf der Hautseite knusprig braten und anschließend tranchieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Risotto:

Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf Olivenöl erhitzen und Schalotten mit Reis anglasieren. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einreduzieren lassen. Geflügelfond in einen weiteren Topf erhitzen. Den kochenden Geflügelfond Kelle für Kelle unter ständigem Rühren zum Risotto geben und für etwa 18 Minuten al dente garen. Morcheln waschen und trockentupfen. Ghee in einer Pfanne erhitzen und Morcheln darin anschwitzen. Mit Sherry ablöschen.

Parmesan reiben und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Risotto mit Parmesan cremig rühren und Morcheln sowie Petersilie unterheben.

Für den Spargel:

Den weißen Spargel komplett schälen. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Grünen und weißen Spargel in Wasser mit Salz und Zucker in einem Topf bissfest erhitzen. Ghee und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und beide Spargelsorten darin glasieren. Kerbel abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken.

Gekrüterte Perlhuhnbrust mit Morchelrisotto und zweierlei Spargel mit Kerbel garnieren und auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 05. Mai 2017