

Brust und Keule vom Perlhuhn, Spitzkohl, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Perlhuhn:

1 Perlhuhn	150 g Champignons	1 Schalotte
200 ml Sahne	100 ml Geflügeljus	20 ml Sherry
1 Bund Schnittlauch	neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl	100 g durchwachsener Speck	100 g glatte Petersilie
50 g Butter	100 ml Geflügelfond	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Selleriepüree:

$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	200 g Kartoffeln	2 EL Butter
50 ml Vollmilch	1 Muskatnuss	

Für das Perlhuhn:

Das Perlhuhn sorgfältig in Brust und Keule zerlegen.

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Brust von beiden Seiten würzen und in einer Pfanne mit reichlich Öl auf der Hautseite knusprig anbraten. Während des Bratvorganges das Fleisch immer wieder mit Öl übergießen. Perlhuhnbrust aus der Pfanne nehmen und im Ofen ca. 20 Minuten zu Ende garen.

Das Keulenfleisch in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Champignons mit einer Pilzbürste reinigen und achteln.

Das Hühnerfleisch in einer Pfanne mit Öl etwa 2 Minuten anrösten, die Champignons und Schalotten dazugeben und mit Sherry ablöschen. Mit der Geflügeljus auffüllen und kurz köcheln lassen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit der Sahne verfeinern und Schnittlauch dazugeben.

Für den Spitzkohl:

Den Speck in kleine Würfel schneiden, den Kohl vom Strunk befreien und die Blätter in Rauten schneiden. Spitzkohl mit dem Speck in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anschwanken, mit Fond ablöschen und etwa 10 Minuten weich schmoren lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter den Spitzkohl heben.

Für den Selleriepüree:

Den Knollensellerie und die Kartoffeln schälen und grob würfeln. In einen Topf mit kochendem Salzwasser abgedeckt etwa 20 Minuten weichkochen. Beides abgießen und im Topf ausdampfen lassen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und warmhalten. Milch erhitzen, zum Gemüse geben und mit einem Stabmixer cremig pürieren. Mit Butter cremig schlagen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Brust und Keule vom Perlhuhn mit Spitzkohl und Selleriepüree auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 08. September 2017