

Gefüllte Perlhuhn-Brust, Salbei-Gnocchi, Pancetta-Schaum

Für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrüste	30 g ausgelöste Perlhuhnbrust	1 Zitrone (Zesten)
2 Zweige glatte Petersilie	20 g Pinienkerne	20 ml Sahne
1 EL Butter	1 Muskatnuss	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Salbei-Gnocchi:

250 g Kartoffel	1-2 EL Hartweizengrieß	2 EL Mehl
1-2 Eier	2 EL Butter	5 große Salbeiblätter
50 g Parmesan	Muskat	Salz

Für den Pancetta-Schaum:

100 g Pancetta	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
50 ml Weißwein	30 ml Noilly Prat	100 ml Geflügelfond
200 ml Sahne	100 ml Milch	Agar Agar, Öl

Für die Perlhuhnbrust: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Füllung die ausgelöste Perlhuhnbrust würfeln, mit Salz, Pfeffer, Muskat und den Zitronenzesten würzen und kalt stellen. Danach in einem Mixer zu einer feinen Farce mixen. Wichtig ist, dass alle Zutaten schnell und kalt verarbeitet werden, da die Farce sonst gerinnt. Pinienkerne in einer Pfanne kurz von allen Seiten rösten. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Die kalte Sahne schnell in die Farce einmischen und die Petersilie und Pinienkerne unterrühren. Eine Tasche in die Perlhuhnbrust schneiden. Die Farce in einen Spritzbeutel geben und in die Brust füllen. Die Brust salzen und auf der Hautseite in etwas Öl und Butter goldbraun anbraten. Einmal wenden und für ca. 8-10 Minuten in den Ofen geben.

Für die Salbei-Gnocchi: Die Kartoffel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Gut ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse auf eine Arbeitsfläche pressen. Eier trennen und das Eigelb auffangen. Mehl, Hartweizengrieß, sowie Salz und Muskat mit der Kartoffelmasse und dem Eigelb rasch zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig nun in fingerdicke Rollen formen und mit einer Messerrückenseite ca. 4cm große Stücke abschneiden. Nach Wunsch eventuell noch über einen Gabelrücken rollen. Die Gnocchi in stark kochendem Salzwasser aufkochen und dann ziehen lassen. Parallel dazu in einer nicht beschichteten Pfanne die Butter zerlassen, sobald sich die Molke am Boden zu verfärben beginnt, diese mit einem Löffel leicht abkratzen. Nun die Pfanne von der Hitze nehmen und die Salbeiblätter darin ausbraten. Sobald die Gnocchi fertig sind, diese mit einem Lochschöpfer direkt aus dem Kochwasser in die Salbeibutter geben. Kurz durchschwenken. Parmesan reiben und über die Gnocchi geben.

Für den Pancetta-Schaum: Den Speck fein schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl goldbraun rösten. Zwiebel abziehen, feinschneiden und hinzufügen und bei leichter Hitze weiter glasig schwitzen. Knoblauch abziehen und feinschneiden. Zum Schluss dazugeben und noch ca. 30 Sekunden bei nicht zu starker Hitze braten. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und einmal aufkochen lassen. Geflügelfond dazugeben und das Ganze auf mindestens die Hälfte einreduzieren. Sahne und Milch hinzufügen und zum Schluss das Agar Agar einrühren und die Sauce noch einmal aufkochen lassen. Zur Seite stellen, ziehen lassen; vor dem Anrichten durch ein Sieb seihen, nochmals aufkochen und aufschäumen. Knusprig gebratene, gefüllte Perlhuhnbrust mit Salbei-Gnocchi und Pancetta-Schaum auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 09. Februar 2018