

Burrata vom Perlhuhn, Tomaten-Spargel-Salsa, Croûtons

Für zwei Personen

Für das Zweierlei:

2 Perlhuhnbrüste	2 Unterkeulen vom Perlhuhn	1 Bio-Zitrone (Abrieb)
1 EL Olivenöl	30 g gemischte Kräuter	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Spargel:

½ Bund weißer Spargel	2 Tomaten	100 g Babyspinat
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 Stück Burrata
1 EL Rotweinessig	1 EL Olivenöl	1 Zweig Blattpetersilie
1 Muskatnuss	Zucker, Olivenöl	Salz, Pfeffer, Eiswasser
Für die Kartoffelcroûtons:	3 festk. Kartoffeln	Öl, Salz

Für das Zweierlei: Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Die fein geschnittenen Kräuter und den Abrieb vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl vermischen. Hühnerbrüste waschen, trockentupfen und die Kräutermischung unter die Häute der Hühnerbrüste stecken. Etwas plattdrücken, sodass jede Hühnerbrust eine Kräuterkruste erhält. Die Perlhuhnbrüste und das Keulenfleisch in einer Pfanne, auf der Hautseite, mit etwas Olivenöl anbraten. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zum Aromatisieren mit in die Pfanne geben. Immer wieder mit etwas Fett übergießen. Auf einem Gitter im Ofen 8 Minuten fertig garen. Kurz vorm Servieren die Brust und die Keule noch einmal in derselben Pfanne braten. Hühnerkeulenfleisch fein würfeln und mit der Spargel-Tomatensalsa (von unten) vermengen. Die Hühnerbrüste in Scheiben schneiden.

Für den Spargel: Spargel schälen und schräg in Stücke schneiden - dabei die Stange nach jedem Schnitt drehen. Spargelstücke mit einer Prise Salz und Zucker marinieren.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten, etwas Zucker dazugeben und mit Essig ablöschen. Zwiebeln abkühlen lassen.

Tomaten einritzen und Strunkansätze kreisförmig, mit einem kleinen, scharfen Messer heraus-schneiden. Tomaten 5 Sekunden in kochendes Wasser geben, sofort in eiskaltem Wasser ab-schrecken. Die Häute entfernen. Tomaten in Viertel schneiden. Fruchtfleisch mit den Samen heraus-schneiden und durch ein feines Sieb streichen. Entstandenes Tomatenwasser beiseitestel-len. Tomatenviertel halbieren, um gleichmäßige Stücke zu erhalten.

Knoblauch abziehen. Babyspinat in einer Pfanne mit etwas Öl und einer Knoblauchzehe anbra-ten und kräftig salzen und pfeffern. Muskatnuss reiben und Spinat mit Muskat würzen.

Ausgetretenes Spargelwasser, Tomatenwasser, Zwiebeln samt Essig und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und 1 EL davon untermischen. Spargelstücke mit der Vinaigrette vermengen.

Auf jeden Teller jeweils eine Burrata setzen. Burrata kreuzweise leicht einritzen und die Spargel-Tomatensalsa darauf verteilen. Schneidet man den Spargel im asiatischen Schnitt, d.h. dreht man die Stange nach jedem Schnitt wie oben beschrieben, erhält man mehr Oberfläche und der Spargelgeschmack entfaltet sich besser und intensiver.

Für die Kartoffelcroûtons: Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in der Fritteuse oder einer Pfanne mit Öl ausbacken. Entfetten, salzen und mit etwas Petersilie (von oben) be-decken.

Das Gericht anrichten und servieren.

Martin Baudrexel am 15. Mai 2020