

Perlhuhn-Brust, -Keule, Spargel-Tomaten-Salat, Burrata

Für zwei Personen

Für die Keule:

2 Perlhuhnunterschenkel	2 Scheiben Speck	2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	200 ml Geflügelfond	2 Zweige Thymian
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für das Piccata von der Brust:

2 Perlhuhnbrüste	2 Eier	100 g Parmesan
Mehl	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

6 Stangen weißer Spargel	3 rote Flaschentomaten	2 grüne Tomaten
1 rote Zwiebel	1 Bio-Orange	kaltgepresstes Olivenöl
2 Zweige Basilikum	Eiswasser	

Für die Burrata:

2 Stück Burrata	1 Prise Zucker
-----------------	----------------

Für die Mayonnaise:

1 Bio-Zitrone	1 Ei	1 TL Senf
100 ml Sonnenblumenöl	4 Zweige Basilikum	

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Für die Keule:

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Perlhuhnunterschenkel waschen und trockentupfen. Die ausgelösten Keulen am Ansatz sauber putzen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Sonnenblumenöl rundherum anbraten. Zwiebeln abziehen und grob zerteilen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Zwiebel, Speck und Knoblauchzehen zum Perlhuhn geben, mit Fond ablöschen und alles zusammen mit Thymian im Schnellkochtopf auf Stufe II 10 Minuten schmoren.

Für das Piccata von der Brust:

Perlhuhnbrüste waschen und trockentupfen. Von den Brüsten die Haut entfernen und diese zurechtschneiden. Haut salzen und pfeffern und zwischen Backpapier beschwert mit einer Sauteuse bei 210 Grad im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Entfetten und vor dem Servieren nochmals salzen.

Parmesan reiben. Eier verquirlen und mit Parmesan mischen. Die Brüste schräg halbieren, leicht plattieren und würzen. Anschließend in Mehl wenden und dann durch die Ei-Parmesan-Mischung ziehen. In reichlich Butterschmalz sanft aber knusprig braten. Im Ofen ruhen lassen. Auf Küchenpapier entfetten und anrichten.

Für den Salat:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Spargel schälen und in 1cm dicke Rauten schneiden, die Spitzen dabei etwas länger lassen. Mit Salz und Zucker aktivieren und schwitzen lassen. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. In der Zwischenzeit Zwiebel abziehen und dünn hobeln. Tomaten kreuzförmig einritzen, in siedendem Wasser kurz brühen und direkt in Eiswasser abschrecken. Enthäuten, entkernen und danach in gleichmäßige Segmente schneiden.

Orangensaft zuerst über die Zwiebeln geben. Tomaten mit Orangenschale- und saft sowie der roten Zwiebel vermischen. Spargel nun ganz kurz in Olivenöl hellbraun dünsten oder poelieren, wie

man in der Fachsprache sagt. Spargel Orangensaft- und abrieb marinieren und zu den Tomaten geben. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Den Salat abschmecken und mit Basilikum-Julienne verfeinern.

Für die Burrata:

Burrata leicht in Stücke zerreißen, ganz leicht mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner flambieren.

Für die Mayonnaise:

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Für die Basilikumemulsion aus Ei, Senf, Zitronensaft- und schale sowie Sonnenblumenöl eine Blitzmayonnaise herstellen und nach erfolgter Bindung mit Basilikum vermischen. In einen Spritzbeutel füllen und als Tupfen auftragen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben, kreisförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Ofen kross backen. In Stücke zerbrechen und in die Mayonnaise Tupfen stecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 15. Mai 2020