

# Perlhuhn mit Wermut-Sauce, weißem Spargel und Morcheln

## Für zwei Personen

### Für das Perlhuhn:

2 Perlhuhnbrüste                      250 g Butter                      Salz, Pfeffer

### Für die Wermut-Sauce:

1 Zitrone                                      1 Schalotte                      2 EL Butter  
100 ml Wermut                      100 ml Weißwein                      100 ml Geflügelfond  
1 Lorbeerblatt                      2 Pfefferkörner                      Muskatnuss  
Zucker                                      Salz                                      Pfeffer

### Für den Spargel:

6 Stangen Spargel                      1 Zitrone                              2 cm Ingwer  
1 EL Butter                                      3 EL Geflügelfond                      1 EL Honig  
Salz    Pfeffer

### Für die Morcheln:

150 g Morcheln                              1 Schalotte                              1 EL Butter  
50 ml Geflügelfond                      Glatte Petersilie                      Zucker, Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

3-4 Zweige Kerbel

### Für das Eis:

6 Stangen weißer Spargel                      2 pasteurisierte Eigelb                      125 ml Sahne  
2 EL Honig                                      Salz                                      Pfeffer

### Für das Perlhuhn:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Butter auslassen. Perlhuhnbrüste in eine Auflaufform geben, mit geschmolzener Butter bedecken und im Ofen bei ca. 100 Grad auf eine Kerntemperatur von 73-75 Grad garen. Anschließend die Perlhuhnbrüste aus dem Fett nehmen, abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das Fleisch tranchieren.

### Für die Wermut-Sauce:

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen.

Mit Wermut, Weißwein und Fond ablöschen, dann 10 Minuten bei niedriger Hitze Einkochen lassen. Lorbeer und Pfefferkörner zugeben, nochmals 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken. Mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein feines Sieb geben. Kurz vor dem Servieren erneut schaumig aufmixen.

### Für den Spargel:

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Dann halbieren und den Saft auspressen. Spargel schälen, die Spitzen (ca. 4 cm) abschneiden und in einem Topf mit Butter, einem Esslöffel Honig und Salz anschwitzen. Etwas Zitronensaft, Abrieb und Fond zugeben und nochmals kurz aufkochen. Die restlichen Spargelstangen in hauchdünne Scheiben schneiden. Aus restlichem Honig, fein gehacktem Ingwer, Saft und Abrieb der restlichen Zitrone und etwas Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Spargel darin marinieren.

### Für die Morcheln:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Morcheln putzen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Morcheln und Schalotte dazugeben und ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze braten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Kurz vor dem Anrichten etwas Fond zugeben, nochmals aufkochen bis eine Emulsion bzw. Bindung entsteht. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und zugeben.

**Für die Garnitur:**

Kerbel abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

**Für das Eis:**

Spargel schälen, holzige Enden abschneiden und schälen. Spargel in einen Entsafter geben und entsaften.

Spargelsaft mit Sahne, Eigelben und Honig mixen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die gekühlte Eismaschine geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robin Pietsch am 01. Juni 2021