

Perlhuhn, Erbsen-Spargel, Morcheln, Basilikum-Sud

Für zwei Personen

Für das Perlhuhn:

2 Perlhuhnschenkel 1 EL Butter

Für den Basilikum-Zitronen-Sud:

1 Zitrone 1 Bund Basilikum 200 ml Sahne
100 ml Weißwein Honig Speisestärke
Salz Pfeffer

Für das Erbsen-Spargel-Gemüse:

5 Stangen weißer Spargel 150 g Erbsen 1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe 1 cm Ingwer 1 EL Butter
Salz Pfeffer

Für die sautierten Morcheln:

150 g Morcheln 2 Zwiebeln 1 Knoblauchzehe
1 EL Butter Wermut Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zweig Kerbel 1 Zweig Basilikum 4-6 Lavendelblüten
8-10 Walnüsse 2 EL Zucker

Für das Perlhuhn:

Die Perlhuhnschenkel waschen und trockentupfen. Butter in einer Pfanne auslassen und die Perlhuhnschenkel ringsherum darin anbraten.

Für den Basilikum-Zitronen-Sud:

Weißwein und Sahne in eine Pfanne geben und zum Kochen bringen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Zitronenzeste und einen Zweig Basilikum zum Weißwein geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles aufkochen lassen, dann die Perlhuhnschenkel hineingeben und köcheln lassen. Sobald das Huhn gar ist, aus dem Sud nehmen. Dann die Sauce aufmixen, mit Speisestärke abbinden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ggf. mit Honig abschmecken.

Für das Erbsen-Spargel-Gemüse:

Spargel schälen, holziges Ende abschneiden und in Ringe schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. In einer Pfanne in Butter dünsten. Spargel und Ingwer hinzugeben, ggf. etwas mehr Butter in die Pfanne geben und die Spargelstangen knackig dünsten. Dann die Erbsen hinzugeben und schwenken. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die sautierten Morcheln:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Butter dünsten.

Morcheln putzen und in die Pfanne geben. Mit dünsten, dann mit Wermut ablöschen und schließlich mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Kerbel und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Als Garnitur verwenden. Walnüsse in Zucker karamellisieren lassen. Gericht mit Lavendel dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Meta Hildebrand am 01. Juni 2021