Perlhuhn mit Gemüse-Allerlei

Für zwei Personen		
Für den Backteig:		
1 Ei	50 g Mehl	50 g Stärke
Für das Perlhuhn:		
$\frac{1}{2}$ Perlhuhn, mit Haut	2 Zitronen	Rapsöl, Salz
Für das Allerlei:		
3 Stangen Spargel	30 g Morcheln	2 Schalotten
3 Eier	1 EL Butter	100 ml Sahne
100 ml Weißwein	2 cl Sekt	4cl Weißweinessig
Kerbel	Muskatnuss	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	
Für das Basilikum-Erbsenpüree:		
100 g Erbsen	8 Blätter Basilikum	1 weiße Zwiebel
2 EL Rapsöl	Salz	
Für die Zwiebeln:		
1 rote Zwiebel	50 ml Weißweinessig	

Für den Backteig: Den Backofen auf 65 Grad Umluft vorheizen.
Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb, Mehl und Stärke mit 50 ml Eiswasser mit einem Schneebesen glatt rühren. Der Teig sollte frei von Klümpchen sein.
Für das Perlhuhn: Perlhuhnbrust sowie das Fleisch aus den Keulen auslösen.
Fleisch der Keulen durch den zuvor hergestellten Backteig ziehen und in heißem Rapsöl frittieren.
Zitronen in Scheiben schneiden. Perlhuhnbrust unter der Haut mit Zitronenscheiben spicken, salzen und in Rapsöl kross braten.
Anschließend im warmen Ofen bei 65 Grad ziehen lassen.
Zitronenscheiben vor dem Servieren entfernen.
Kaufen Sie, wenn möglich, immer ein ganzes Hähnchen ein und setzen Sie auf die ganzheitliche Verwertung des Tieres. Das Fleisch können Sie auf unterschiedliche Weise zubereiten und aus den Karkassen können Sie einen aromatischen Sud bzw. Fond kochen.
Für das Allerlei: Spargel schälen und zusammen mit den Schalen in kochendem Wasser mit Salz, Pfeffer, Zucker, Weißwein und Weißweinessig etwa 8 Minuten köcheln lassen. Spargel aus dem Wasser nehmen, den Sud für die Sauce beiseitestellen.
Morcheln kleinschneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln.
Morcheln und Schalotten in Butter anschwitzen.
Spargelsud zusammen mit der Sahne etwas einkochen. Eier trennen, dabei die Eigelbe auffangen. Dann den Spargel-Sahne-Sud mit Eigelben abbinden und mit Sekt, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Zu den Morcheln geben. Kerbel abbrausen, trockenwedeln und zum Anrichten verwenden.
Für das Basilikum-Erbsenpüree: Zwiebel abziehen, grob schneiden und in einem Topf mit Deckel in Rapsöl weich schmoren. Erbsen und Basilikum blanchieren, kalt abschrecken und zusammen mit der Zwiebel pürieren.
Für die Zwiebeln: Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Topf mit 100 ml Wasser und Essig aufsetzen und die Zwiebeln darin weich kochen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 01. Juni 2021