

Perlhuhn-Brust mit Speck-Pfifferlingen, Rahmspinat

Für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrüste	10 g Butter	2 Zweige Thymian
1 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für die Semmelknödel:

2 altbackene Brötchen	3 Schalotten	1 Ei
20 g Butter	75 ml Milch	6 Zweige glatte Petersilie
2 EL Semmelbrösel	Muskatnuss	Salz

Für den Rahmspinat:

200 g Babyspinat	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
75 g Crème-fraîche	10 g Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Pfifferlinge:

100 g kleine Pfifferlinge	2 Scheiben Bacon	1 kleine rote Zwiebel
10 g Butter	4 cl weißer Wermut	2 Zweige Estragon
Salz	Pfeffer	

Für die Perlhuhnbrust: Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Bei den Perlhuhnbrüsten den Flügelknochen dekorativ putzen. Brüste mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Rost im Ofen auf eine Kerntemperatur von 58° C Grad garen. Erst dann in einer Mischung aus Sonnenblumenöl und aufgeschäumter Butter mit Thymian zuerst auf der Fleischseite anbraten, dann auf der Hautseite kross fertigbraten. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

Für die Semmelknödel: Brötchen in kleine Würfel schneiden und zusammen mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben. Zwei Schalotten abziehen und feinst würfeln.

In Butter mit gehackter Petersilie farblos anschwitzen. Mit Muskatnuss würzen, mit Milch ablöschen und heiß über die Brötchenwürfel geben.

Kurz vermengen. Etwa 10 Minuten quellen lassen. Anschließend das Ei unterheben und kräftig mit den Händen verkneten. Dabei die Konsistenz ggf. mit Semmelbröseln nachsteuern, sollte die Masse zu feucht sein.

Mit feuchten Händen zu kleinen Knödeln formen und in gesalzenem Wasser 20 Minuten ziehen lassen. Dabei darauf achten, dass die Knödel nicht kochen. Aus Butter und der letzten klein gewürfelten Schalotte eine Schmelze herstellen und Knödel darin vor dem Servieren schwenken.

Für den Rahmspinat: Spinat putzen. Schalotten und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen. Erst dann den geschnittenen Knoblauch und Babyspinat zugeben und auf kleiner Hitze zusammen fallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Sobald der Spinat zusammen gefallen ist mit Crème fraîche zu einem Rahmspinat pürieren.

Für die Pfifferlinge: Zwiebel abziehen und würfeln. Bacon in Würfel schneiden. Pfifferlinge putzen und in schäumender Butter scharf anbraten. Erst danach mit Zwiebel- und Speckwürfeln, sowie Salz und ordentlich Pfeffer würzen.

Mit Wermut ablöschen, diesen fast vollständig einreduzieren lassen und unmittelbar vor dem Servieren mit gehacktem Estragon verfeinern.

Mario Kotaska am 20. September 2024