

Zitronen-Perlhuhnbrust mit Krautfleckerl, Panko-Crunch

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Olivenöl	100 g Mehl
Muskatnuss	Salz	

Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrüste, mit Flügel	1 Zitrone, Abrieb	20 g Butter
Sonnenblumenöl	2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer

Für die Fertigstellung:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	1 Sch. Kochschinken	1 kl. rote Zwiebel
40 g Butter	2 EL Olivenöl	3 Zwg. Majoran
$\frac{1}{2}$ TL Kümmel	Muskatnuss	Salz

Für den Crunch:

20 g Butter	40 g Panko	4 Zwg. Blattpetersilie
-------------	------------	------------------------

Für den Nudelteig:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Aus Ei, Mehl, Olivenöl, Muskatnuss und Salz einen einfachen Nudelteig herstellen und diesen ca 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Perlhuhnbrust:

Perlhuhnbrüste dekorativ putzen und vorsichtig die Haut vom Flügelknochen aus mit dem Zeigefinger anlösen, so dass eine Art Tasche entsteht. Von der Zitrone den Abrieb abreiben und diesen in die Tasche geben, ohne die Haut zu verletzen. Salzen und pfeffern und in Sonnenblumenöl rundherum goldbraun anbraten. Auf einem Gitter im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad garen.

Vor dem Anrichten in aufgeschäumter Butter mit Thymian auf der Hautseite nachbraten, so dass eine krosse Haut entsteht.

Für die Fertigstellung:

Kochwasser mit Salz für die Pasta aufstellen. Nudelteig dünn ausrollen und die entstandene Teigplatte in gleichmäßige Fleckerl zupfen.

Kochschinken und Spitzkohl ebenfalls in gleichmäßige Fleckerl zupfen.

Spitzkohl mit etwas Salz verkneten. Zwiebel abziehen und würfeln.

Kochschinken in Olivenöl hell anbraten und anschließend Zwiebeln und Spitzkohl mitbraten. Mit Muskatnuss und Kümmel abschmecken. Majoran fein hacken, damit würzen und bei geschlossenem Deckel ca 10 Minuten schmoren. Nudelfleckerl al dente kochen und tropfnass dazugeben. Mit Butter schlotzig abbinden, abschmecken und anrichten. Die Perlhuhnbrust darauf anrichten.

Für den Crunch:

Petersilie fein hacken. Panko in Butter bräunen, mit Petersilie verfeinern und auf den Fleckerl verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 02. April 2026