

# Poletto-Perlhuhn-Lasagne mit Waldpilzen

**Für 4 Personen**

**Perlhuhnkeule:**

2 Perlhuhnkeulen	750 – 1000 g Gänseeschmalz	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zweig Salbei	150 ml Kalbsjus
Salz	Pfeffer	

**Polenta:**

150 g Polenta, grob	800 ml Geflügelbrühe	1 Lorbeerblatt
1 EL Butter	Salz	

**Waldpilze:**

200 g Waldpilze	4 Stangen Frühlingslauch	8 Stangen Spargel, grün
Salbeiblätter	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Perlhuhnkeule:

Die Perlhuhnkeulen salzen und pfeffern. Etwas Gänseeschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Perlhuhnkeulen darin von beiden Seiten anbraten. Das restliche Gänseeschmalz in einem Topf auf circa 80 Grad erhitzen und die Perlhuhnkeulen mit Rosmarin, Thymian und Salbei einlegen. Im vorgeheizten Backofen circa drei bis vier Stunden confieren (garen in flüssigem Fett). Die Keulen sind fertig gegart, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt und butterweich ist. Die confierten Keulen aus dem Schmalz heben und leicht auskühlen lassen. Die Haut ablösen und das Fleisch vom Knochen lösen. Das Fleisch mit den Fingern in mundgerechte Stücke zupfen. Das Perlhuhnfleisch mit der Jus erhitzen, eventuell nachwürzen.

Polenta:

Die Geflügelbrühe mit dem Lorbeerblatt aufkochen, leicht salzen und die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Die Temperatur verringern und die Polenta unter gelegentlichem Rühren circa eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Polenta vom Herd nehmen und mit Butter und Salz abschmecken. Anschließend wird sie auf ein kleines Blech gestrichen, so dass sie circa eine Höhe von vier Zentimeter hat. Die Polenta gut auskühlen lassen, stürzen und in vier Quadrate von circa sieben Zentimeter Länge schneiden. Die Quadrate mit einem Tortenschneider oder dünnem Messer in drei dünne Scheiben schneiden. Die Polentascheiben in einer beschichteten Grillpfanne ohne Öl von beiden Seiten grillen.

Waldpilze:

Die Pilze putzen und eventuell halbieren. Den Frühlingslauch putzen, waschen und halbieren. Vom grünen Spargel nur das untere Drittel schälen und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und halbieren. Die Gemüse mit ein paar Salbeiblättern in Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern. Jeweils eine Polentascheibe auf vier vorgewärmte Teller setzen. Diese mit dem Perlhuhnragout, Gemüse und einer weiteren Polentascheibe belegen. Diesen Vorgang wiederholen. Die Polentalasagne mit den Salbeiblättern dekorieren und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 23. Oktober 2009