

# Perlhuhn-Brust mit zweierlei Kürbis und Feld-Salat

**Für 4 Personen**

**Eingelegter Kürbis:**

200 g Muskatkürbis	400 ml Weißwein	1 Zitrone
50 g Zucker	10 g Kardamonkapseln, grün	0,5 Schote Vanille
0,5 Stange Zimt	3 Scheiben Ingwer	0,5 Orange, unbehandelt
1 – 2 EL Weißweinessig, mild		

**Kürbissoße:**

200 g Butternut Kürbis	300 ml Gemüsebrühe	1 Chilischote, getrocknet
1 Lorbeerblatt	2 Scheiben Ingwer	50 ml Kokosmilch
50 ml Sahne	0,5 Orange, unbehandelt	Chiliflocken
Salz		

**Perlhuhnbrust:**

4 Perlhuhnbrüste, mit Haut	4 EL Butter, braun	0,25 Schote Vanille
0,5 Stange Zimt	2 Scheiben Ingwer	2 EL Kürbiskerne, geröstet
Feldsalat zum garnieren	Chilisalz	

Eingelegter Kürbis:

Den Saft der Zitrone auspressen. Einen halben Streifen Schale aus der Orange herausschneiden. Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen, in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden und diese in Stücke von vier bis fünf Zentimeter schneiden. Weißwein mit Zitronensaft, Zucker, Kardamon, Vanille, Zimt und Ingwer aufkochen. Den Kürbis darin zehn Minuten köcheln, die Orangenschale hinein geben und auskühlen lassen. Bestenfalls einen Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.

Kürbissoße:

Etwa eine Messerspitze Schale der Orange abreiben. Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in einen Zentimeter dicke Stücke schneiden. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und die Würfel mit Chilischote, Lorbeerblatt und Ingwer in etwa 20 Minuten weich köcheln lassen. Die ganzen Gewürze wieder entfernen. Mit einem Stabmixer pürieren und die Kokosmilch und Sahne hinzugeben. Mit einer Priesse Chiliflocken, Orangenabrieb und Salz abschmecken. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Perlhuhnbrust:

Die Perlhuhnbrüste in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit einem Esslöffel brauner Butter auf der Hautseite anbraten bis sie goldgelb ist. Kurz auf der anderen Seite anbraten und im Backofen auf einem Gitter in etwa 20 Minuten saftig durch ziehen lassen. Die restliche Butter mit der ausgekratzten Vanilleschote, Zimt und Ingwer in einer Pfanne erwärmen und die Perlhuhnbrüste damit bestreichen. Mit Chilisalz würzen und schräg in vier Teile schneiden. Die Soße mit dem Stabmixer aufschäumen und in tiefen Tellern verteilen. Kürbisstücke, Perlhuhnbrust und Kürbiskerne darauf anrichten und mit Feldsalat garnieren.

Alfons Schuhbeck am 30. Oktober 2009