

Perlhuhn-Brust, Pfirsiche, Salbeischaum, Kartoffelspalten

Für vier Portionen

4 Perlhuhnbrüste	Salz, Pfeffer	12 Scheiben Tiroler Speck
2 EL Olivenöl	4 Stiele Thymian	2 Zweige Rosmarin
2 Stiele Salbei	2 Knoblauchzehen	1 kleine rote Chilischote
6 Pfirsiche	30 g Butter	1 EL Vanillezucker
1 EL brauner Zucker	150 ml Weißwein	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	30 g Butter	80 ml Weißwein
500 ml Geflügelfond	200 ml Sahne	6 Stiele Salbei
400 g festk. Kartoffeln	100 ml Olivenöl	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Perlhuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in den Tiroler Speck einwickeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin von allen Seiten kurz scharf anbraten. Thymian, Rosmarin, Salbei und ungeschälten, halbierten Knoblauch beim Braten zugeben. Das Fleisch samt Kräuter und Knoblauch auf ein Ofengitter legen und mit einer Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen stellen. 15 bis 20 Minuten garen lassen.

Die Pfirsiche schälen, halbieren, entsteinen und in der Pfanne im Bratfett anschwitzen. Butter, braunen Zucker und Vanillezucker zugeben. Mit Weißwein ablöschen und je nach Reifegrad einige Minuten in dem Sud schmoren lassen.

Die Schalotte und den Knoblauch schälen und kleinwürfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen und kleinwürfeln. Butter in einem Topf schmelzen, Schalotten, Chili und Knoblauch darin anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Geflügelfond und Sahne aufgießen und aufkochen lassen. Drei Stiele Salbei zugeben und zehn Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Salbei entfernen.

Kartoffeln waschen, schälen und in Spalten schneiden. In kaltem Wasser abwaschen. Abgießen und trockentupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Kartoffeln mit einer Schaumkelle herausheben. Salbeiblätter in dem heißen Olivenöl frittieren.

Die Perlhuhnbrüste schräg aufschneiden. Den Salbeischaum mit einem Pürierstab aufschäumen. Pfirsichhälften und Perlhuhn auf Tellern anrichten, mit dem Salbeischaum beträufeln und die Kartoffeln um das Fleisch verteilen. Salbeiblätter darüber streuen.

Johann Lafer am 08. August 2015