



PERLHUHNBRUST AUF GEWÜRZSAUCE MIT KARAMELLISIERTEN BIRNENSPALTEN UND SCHWARZEN NÜSSEN

Zutaten für 4 Personen

Zubereitung

Perlhuhn

Den Backofen auf 100°C vorheizen. Ein Ofengitter in die untere Einschubleiste und darunter ein Ofenblech schieben.

Die Perlhuhnbrust mit der Hautseite nach unten bei mittlerer Hitze in einer Pfanne im Öl goldbraun und knusprig anbraten. Wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und nur kurz die Oberfläche der Fleischseite schließen.

Auf das Gitter in den Ofen legen und in ca. 25 Minuten saftig durchziehen lassen.

Die Butter in einer Pfanne erwärmen, mit Chilisalz würzen und die Perlhuhnbrüste darin kurz wenden.

Sauce

Den Pfeffer 2 Minuten in Wasser kochen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Die Champignons putzen und zerkleinern, die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln, Champignons und Pfeffer in einer Pfanne im Öl anschwitzen, mit Cognac ablöschen, Apfelsaft, Brühe und Sahne dazu geben und um ein Drittel einköcheln lassen. Vanille, Knoblauch und Ingwer einlegen, die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser glatt rühren und in die köchelnde Sauce rühren. Durch ein Sieb gießen, den Senf hinein rühren und mit Kakaobohnenpulver, Kaffee, Zitronen- und Orangenabrieb würzen und zuletzt die Butter hinein rühren.

Anrichten

Die Birne waschen, vierteln, das Kernhaus entfernen und in schmale Spalten schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren, die Birnenspalten einlegen, auf beiden Seiten anbraten, die Butter hinzufügen und vom Herd nehmen. Die schwarzen Nüsse in Scheiben schneiden.

Die Sauce nochmals aufschäumen, mit den Perlhuhnbrüsten auf warmen Tellern anrichten und mit den Birnenspalten und den Walnuss-Scheiben garnieren.

Perlhuhn

- 4 Perlhuhnbrüste
- 1 EL Öl
- 2 EL braune Butter Chilisalz

Sauce

- 2 TL schwarze Pfefferkörner
- 40 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl
- 2 cl Cognac
- 80 ml Apfelsaft
- 250 ml Geflügelbrühe
- 80 g Sahne
- 1/4 Vanilleschote ausgekratzt
- 1 kleine Knoblauchzehe in Scheiben
- 1 Ingwerscheibe
- 1 TL Speisestärke
- 1 EL scharfer Senf
- 1 Prise pulverisierte Kakaobohnen (Schokoladengeschäft)
- 1 Prise gemahlener Kaffee
- 1 Msp. Orangenabrieb
- 30 g kalte Butter

Anrichten

- 1 reife, feste rotschalige Birne
- 1 bis 2 TL Puderzucker
- 1 EL Butter
- 1 bis 2 schwarze Nüsse

Unsere Weinempfehlungen

ERBEN[®] Kabinett
feinherb

oder

ERBEN[®] Portugieser
Weißherbst
lieblich

