

Gefüllte Perlhuhn-Brust mit Austernpilz-Soße, Gnocchi

Für zwei Personen

Für die gefüllte Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrüste mit Haut	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	200 g Austernpilze
2 EL Butter	1 EL Neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für die Austernpilz-Sauce:

100 ml Weißwein	150 ml Geflügelfond	100 ml Sahne
1 TL Speisestärke	Salz	Pfeffer

Für die Gnocchi:

250 g mehlig. Kartoffeln	2 Eier	125 g Mehl
25 g Grieß	Salz	

Für die gefüllte Perlhuhnbrust:

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Den Lauch und die Pilze in Streifen schneiden und separat in der Butter anbraten. 150 g der Austernpilze für die Sauce beiseitelegen. Die restlichen Pilze mit dem gebratenen Lauch mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

In die Perlhuhnbrüste vorsichtig eine Tasche einschneiden. Mit der Lauch-Pilz-Mischung füllen und verschließen.

Die Brüste zunächst auf der Hautseite in Öl anbraten, bis sie knusprig sind und anschließend im heißen Ofen zu Ende garen.

Für die Austernpilz-Sauce:

Für die Sauce den Geflügelfond und den Weißwein zu den bereits angebratenen 150 g Austernpilzen geben. Zusammen aufkochen lassen und leicht reduzieren. Die Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. mit Speisestärke leicht abbinden.

Für die Gnocchi:

Kartoffeln schälen und kochen bis sie gar sind, aber nicht zerfallen. Kurz ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. 2 Eier trennen und das Eigelb auffangen. Kartoffelmasse mit 1-2 Eigelben, Mehl und Grieß vermengen. Mit Salz abschmecken und zu einem glatten Teig verarbeiten. Bei Bedarf etwas mehr Mehl hinzugeben. Den Teig etwas ruhen lassen.

Aus dem Teig daumendicke Rollen formen, davon etwa daumenbreite Stücke abschneiden und nach Belieben zu Gnocchi formen. In siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Sobald die Gnocchi an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben.

Die gefüllte Perlhuhnbrust mit Austernpilz-Sauce und Gnocchi anrichten und servieren.

Nelson Müller am 20. Januar 2021