

Gebratene Perlhuhn-Brust mit Pfeffer-Kirschen

Für 4 Personen

Perlhuhnbrust:

2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	4 Zweige Kerbel
3 Zweige Petersilie, glatt	80 g Butter	4 Perlhuhnbrüste, mit Haut
30 ml Olivenöl	3 Zehen Knoblauch	Salz

Pfeffer

Pfefferkirschen:

2 – 3 El Zucker	200 ml Portwein, rot	200 ml Rotwein
150 ml Geflügelfond	1 TL Speisestärke	50 g Butter, kalt
0,5 TL Pfeffermischung	200 g Kirschen, frisch	Salz

Brunnenkresse-Risotto:

2 Schalotten	20 ml Olivenöl	200 g Risottoreis
100 ml Weißwein	400 ml Geflügelfond	2 Bund Brunnenkresse
50 g Butter	50 g Schlagsahne	Parmesankäse
Salz	Pfeffer	Chili aus der Gewürzmühle

Kerbel zur Garnitur

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Perlhuhnbrust:

Thymian, Rosmarin, Kerbel und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen. Die Blättchen fein hacken. 50 Gramm Butter schaumig rühren und mit den gehackten Kräutern mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Perlhuhnbrüste unter der Haut mit der Kräuterbutter füllen, die Haut gut andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Perlhuhnbrüste darin von beiden Seiten anbraten, Knoblauch zugeben und mit der restlichen Butter glasieren. Die Pfanne in den vorgeheizten Backofen stellen und etwa zehn Minuten gar ziehen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfefferkirschen:

Zucker in einem großen Topf karamellisieren. Mit Port- und Rotwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen. Die Flüssigkeit auf 150 Milliliter einkochen lassen und die mit etwas kaltem Wasser angerührten Stärke leicht binden. Den Topf vom Herd nehmen und die kalte Butter nach und nach unterrühren. Kirschen waschen, halbieren und entsteinen. Kirschen untermischen, Soße kräftig mit Pfeffer würzen und mit einer Prise Salz abschmecken.

Brunnenkresse-Risotto:

Die Schalotten in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalottenwürfel und Risottoreis zugeben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Unter Rühren den Wein fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Dann ein Drittel des heißen Fonds angießen und unter Rühren fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen, bis der Fond verbraucht ist. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Die gewaschenen Brunnenkresseblätter von den Stielen zupfen, in 100 Milliliter Geflügelfond fein pürieren und unterheben. Zum Schluss Butter und Parmesan unterrühren und nochmals mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Kurz vor dem Servieren die leicht angeschlagene Sahne unterheben. Das Brunnenkresserisotto auf Tellern anrichten, die Kirschen mit der Soße darum verteilen. Die Perlhuhnbrüste in Tranchen schneiden und anlegen.

Johann Lafer am 26. Juni 2009