Perlhuhnbrust, Kartoffel-Carpaccio, Kürbis-Pesto

Für 4 Personen:

Kürbis-Pesto:

1 Hokkaido-Kürbis	Orangen-Abrieb	1 Stück Ingwer
2 Knoblauchzehen	4 EL Wasser	Olivenöl, Salz
Hand Walnüsse	100 gr Parmesan	

Kartoffel-Carpaccio:

400 g festk. Kartoffeln	Salz
-------------------------	------

Esskastanien:

1 Hand Esskastanien

Kartoffeldressing, Salat:

1 süße Zwiebel	50 gr Butter	$\frac{1}{4}$ L Weißwein
1 Kopf Endiviensalat	Abschnitte von Perlhuhnbrust	1 Kopf Endiviensalat

Perlhuhnbrust:

4 Perlhuhnbrüste	1 Bund Salbei	Olivenöl
50 g Butter	Salz, Pfeffer	

Kürbis-Pesto:

Den Kürbis mit der Schale in kleine Stücke schneiden, auf ein Backblech oder in eine Auflaufform geben. Salzen, die Spitzen des jungen Knoblauchs, etwas Abrieb von der Orangenschale und ein paar Stücke Ingwer dazu geben. Wasser und Olivenöl drüber geben und mit Backpapier abdecken, damit die Flüssigkeit erhalten bleibt. In den Backofen schieben und 30 Minuten bei 180 Grad garen.

Walnüsse schälen und klein hacken.

Den gegarten Kürbis, die Walnüsse, den geriebenen Parmesan und reichlich Olivenöl (10 EL) in einen Mixer geben und alles mixen.

Nicht ganz fein pürieren, es soll noch etwas Biss haben.

Kartoffel-Carpaccio:

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Sieden bringen. Eine Hälfte der Kartoffelscheiben hineingeben und für 5-8 Minuten blanchieren (je nach Dicke der Scheiben). Nach fünf Minuten eine Probe machen. Die Kartoffeln dürfen nicht zu weich sein.

Kartoffeln herausnehmen und abkühlen lassen.

Esskastanien:

Esskastanien an beiden Enden kreuzweise einritzen und auf ein Backblech legen. 30 Minuten im Backofen bei 180 Grad backen, auskühlen lassen, dann schälen.

Kartoffeldressing und Salat:

Zwiebel fein hacken und in einem Topf mit Butter andünsten. Die andere Hälfte der rohen Kartoffelscheiben dazu geben. Mit etwas Kochwasser der Kartoffeln und dem Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Nach 30 Minuten mit einer Schöpfkelle etwas vom Fond nehmen und über ein Sieb in einen kleineren Topf geben. Die Kartoffeln im Sieb ausdrücken und dazugeben. Umrühren, die Sauce sollte glatt sein. Warm halten, denn das Kartoffel-Dressing darf lauwarm sein.

Vom Endiviensalatkopf die äußeren Blätter entfernen. Nur die inneren, gelb-grünen Her-

zen verwenden. Diese evtl. etwas kleiner schneiden.

Perlhuhnbrust:

Brüste vom Fett befreien; Abschnitte in den Topf mit der Kartoffelsauce geben. Die Haut am Fleisch lassen. Salbeiblätter unter die Haut schieben.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Perlhuhnbrüste mit der Hautseite nach unten scharf anbraten. Salzen und pfeffern. Wenn die Hautseite goldgelb ist, wenden. Nach ein paar Minuten die Butter dazugeben, Hitze reduzieren. Salbeistängel mit in die Pfanne geben. Das Fleisch mit dem Bratenfond immer wieder arrosieren.

Wenn beide Seiten knusprig gebraten sind, die Pfanne mit dem Fleisch in den noch heißen Ofen stellen, Ofen sofort ausschalten und die Resthitze nutzen.

Anrichten:

Die Teller mit frischem Pfeffer bestreuen. Zuerst die Kartoffelscheiben auf dem Teller kreisförmig anrichten. Drei kleine Portionen vom Pesto darauf geben. Die Perlhuhnbrüste schräg in zwei Stücke schneiden und auf die Kartoffeln legen. Mehrere der kleinen Salat Herzen dazwischen legen und mit dem Kartoffeldressing marinieren.

Nach Belieben mit einigen Petersilienblättchen dekorieren.

Als Letztes mit einer Reibe die Esskastanien darüber hobeln.

Ali Güngörmüs am 04. Juli 2024