

# Gefüllte Perlhuhn-Brust mit Rosmarin-Kartoffeln und Salat

## Für zwei Personen

2 Perlhuhnbrüste à 140g	250 g Drillinge	100 g Frisée
100 g Rucola	100 g Feldsalat	1 Schalotte
4 Knoblauchzehen	1 Granatapfel	25 g Himbeeren
25 g getrocknete Aprikosen	15 g getrocknete Feigen	3 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 EL Butterschmalz	10 g Butter
1 EL Himbeeressig	1 EL roter Portwein	20 ml Rum
5 EL Olivenöl	1 EL Zucker	Chili, Kräutersalz
Pfeffer, Salz		

Einen Backofen auf 120 Grad und einen anderen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Schale mit Olivenöl beträufeln. Das Öl einige Minuten einziehen lassen, anschließend die Kartoffeln auf einem Backblech auslegen und gleichmäßig mit Kräutersalz, Pfeffer und den Nadeln von zwei Rosmarinzweigen bestreuen. Anschließend die Kartoffeln für etwa 25 Minuten in den Ofen geben. Die Schalotte abziehen und fein würfeln, die Aprikosen und Feigen ebenfalls fein würfeln. Alles zusammen in einer Pfanne mit heißer Butter anschwitzen, anschließend mit dem Rum ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Perlhuhnbrüste waschen, trocken tupfen und jeweils eine tiefe Tasche schneiden, mit der Dörobstmischung füllen, gut andrücken und salzen und pfeffern. Eventuell mit Zahnstochern zustecken. Den Knoblauch abziehen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Brüste darin von beiden Seiten anbraten, den restlichen Rosmarinzweig, den Thymian und den Knoblauch zugeben. Anschließend für etwa 20 Minuten in den Backofen geben. Die Salate putzen, waschen und trockenschleudern. Himbeeressig und Portwein miteinander verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und drei Esslöffel Olivenöl einrühren. Einige Himbeeren hinzufügen, den Granatapfel halbieren und die Kerne mit der Gabel auslösen. Den Salat mit dem Dressing marinieren und gut vermischen. Die gefüllten Perlhuhnbrüste mit den Rosmarinkartoffeln und dem Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Gerold Geil am 06. November 2013