

Perlhuhnbrust mit Macaire-Kartoffeln, Sauce Soubise

Für zwei Personen

Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrüste am Knochen,	Perlhuhn-Suprême	1 EL Butter
2 Blätter Salbei	1 EL neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Macaire-Kartoffeln:

500 g mehligk. Kartoffeln	100 g durchw. Speck	1 Schalotte
1 Ei	2 EL neutrales Öl	2-3 Zweige Petersilie
3-4 EL Mehl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Sauce Soubise:

$\frac{1}{2}$ Birne, 50 g	2 mittelgroße Zwiebeln	50 g Butter
330 ml Milch	100 ml Geflügelfond	20 g Mehl
1 kleines Lorbeerblatt	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Sautierte Bete:

1 große gelbe Bete	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1 EL Butter
50 ml Gemüsefond	1 TL flüssiger Honig	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Perlhuhnbrust:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Perlhuhnbrüste putzen, überschüssiges Fett entfernen und den Knochen etwas freikratzen. Mit einem scharfen Messer vorsichtig eine kleine Tasche in die dickste Stelle der Brust schneiden. Je ein Salbeiblatt und eine dünne Scheibe Butter in die Tasche legen. Mit einem Rouladenspieß oder Zahnstocher sorgfältig verschließen. Brüste von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen.

Perlhuhnbrüste auf der Hautseite bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten goldbraun anbraten. Brüste wenden, kurz von der anderen Seite anbraten und dann in eine kalte, ofenfeste Form legen. Im vorgeheizten Ofen 10-12 Minuten zu Ende garen, bis eine Kerntemperatur von 62 Grad erreicht ist. Perlhuhnbrüste aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und halbieren. Mit der knusprigen Hautseite nach oben anrichten.

Für die Macaire-Kartoffeln:

Kartoffeln schälen, würfeln und in leicht gesalzenem Wasser etwa 10 Minuten kochen, bis sie weich sind. Abgießen und gut ausdampfen lassen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Es sollten keine Klümpchen mehr vorhanden sein. Schalotte abziehen und fein würfeln. Speck ebenfalls in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Öl auslassen, Zwiebeln dazu geben und kurz mit anschwitzen, bis sie glasig sind. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie, Speck und Zwiebeln zu den Kartoffeln geben. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb und Mehl zur Kartoffelmasse geben und alles miteinander vermengen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Aus der Kartoffelmasse kleine Plätzchen formen. Die ideale Größe ist ein Durchmesser von 5-7 cm und eine Dicke von 1 cm. Öl oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelplätzchen darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten. Das dauert 3-4 Minuten pro Seite. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für die Sauce Soubise:

Zwiebeln abziehen und in feine Würfel oder dünne Scheiben schneiden.

Birne schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Zwiebeln und Birne hinzufügen und bei niedriger Hitze 5-10 Minuten glasig schmoren lassen.

Mehl dazu geben und alles gut verrühren. Bei niedriger Hitze 2-3 Minuten anschwitzen. Milch und Fond nach und nach einrühren, um Klümpchen zu vermeiden. Lorbeerblatt dazugeben und die Sauce unter Rühren 5-7 Minuten köcheln lassen, bis sie eindickt. Lorbeerblatt entfernen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken. In einem Standmixer pürieren, bis sie glatt und cremig ist.

Für die sautierte Bete:

Bete schälen, halbieren und in je sechs Spalten schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Bete darin anschwitzen. Fond dazugeben, Hitze reduzieren und mit geschlossenem Deckel 10-15 Minuten ziehen lassen bis die Bete gar ist. Kurz vor dem Anrichten Honig, Salz, Zitronensaft und Butter dazugeben und final abschmecken. Alles vorsichtig schwenken und warm halten.

Zora Klipp am 14. März 2025