

Perlhuhn-Brust in Weißwein-Soße, Austernpilze

Für die Soße:

250 ml Weißwein	1 Schalotte	1 Sternanis
1 Lorbeerblatt	3 Stängel Petersilie	3 EL Sahne
200 g Crème fraîche	250 ml Geflügelbrühe	2 EL Butter
Salz, Pfeffer	Zucker	

Für die Perlhuhnbrust:

4 Perlhuhnbrüste	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Olivenöl	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Austernpilze:

250 g Austernpilze	Olivenöl	Butterschmalz
1 kleine Chilischote	Salz, Pfeffer	Zucker
0.5 Bund Petersilie	1 Bio-Zitrone	

Für die Soße:

Weißwein (bevorzugt Silvaner oder Grauburgunder) mit der halbierten Schalotte, Sternanis, Lorbeerblatt und Petersilienstängeln in einen Topf geben. Die Flüssigkeit unter starker Hitze um zwei Drittel reduzieren. Die Reduktion in eine Pfanne gießen, die Gewürze dabei auffangen. Die Pfanne erhitzen und zunächst die Sahne unterrühren. Danach Crème fraîche, Brühe und Butter hinzufügen. Alles bei milder Hitze leicht köcheln lassen, bis die Soße eine sämige Konsistenz bekommt. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Perlhuhnbrust:

Perlhuhnbrüste abwaschen und trocknen, dann salzen und pfeffern. Olivenöl und etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Perlhuhnbrüste darin anbraten. Ein paar Kräuterzweige mit in die Pfanne legen. Das Geflügel etwa 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Die Soße wieder erhitzen, die Perlhuhnbrüste hineingeben und bei milder Hitze weitere 4-5 Minuten garziehen lassen.

Für die Austernpilze:

Austernpilze säubern und gegebenenfalls in Stücke schneiden. Olivenöl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pilze anbraten. Die Hitze reduzieren und die Pilze einige Minuten fertig garen. Dabei eine Chilischote mit in die Pfanne legen und die Pilze salzen, pfeffern und leicht zuckern. Petersilie hacken und zum Schluss zu den Austernpilzen geben. Mit etwas Zitronensaft und geriebener Zitronenschale abschmecken und als Beilage zum Geflügel servieren.

Rainer Sass am 07. Oktober 2022