

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Perlhuhnbrust mit Morcheln, geschmortem Lauch und gefüllten Erdäpfeln



50 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

4 Perlhuhnbrüste à 170 g (mit Haut), 1 Bio Zitrone, Salz, Butterschmalz zum Braten, 250 ml kräftiger Geflügelfond, eiskalte Butter, 2 Schalotten (geschält und geschnitten), 4 Stangen Lauch, 1-2 Zweige Thymian, Olivenöl, 200 g kleine Morcheln, 4 Stangen Junglauch, Butter, Salz, Pfeffer; 8 Erdäpfel (festkochende Sorte), 1-2 EL Topfen oder Crème fraîche, 1 EL gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, braune Butter,

Zum Dekorieren: 2 Erdäpfel, Fett zum Frittieren, grobes Salz.

Zubereitung

Die Morcheln möglichst nur kurz mit einem starken Wasserstrahl abspritzen und auf diese Weise von Sand und anderen Verunreinigungen befreien. Danach in einer Salatschleuder trocknen. Oder die Morcheln in ein Tuch einwickeln und trocknen.

Unter die Haut der Perlhuhnbrüste etwas Thymian und Zitronenschale stecken, mit Salz würzen. In heißem Butterschmalz beidseitig anbraten und auf der Hautseite im Rohr bei 200 °C etwa 5 Minuten braten. Danach an einer warmen Stelle rasten lassen. Vor dem Servieren noch in etwas Butter mit Zitronenschale und Thymian schwenken.

Für die Sauce einige Morcheln mit der Hälfte der Schalotten in den Bratrückständen anbraten, mit dem Geflügelfond aufgießen. Etwas einkochen, abseihen und mit kalter Butter montieren.

Lauch mit Oberhitze im Rohr bei 220 °-240 °C Oberhitze oder Grillfunktion je nach Stärke 25-35 Minuten braten, danach die schwarzen äußeren Schichten entfernen und vor dem Servieren in etwas Geflügelfond und Butter schwenken, mit grobem Salz würzen.

Die Erdäpfel schälen und in 1 cm-Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher (4 cm Durchmesser) zuerst 8 Scheiben ausstechen; danach aus diesen Scheiben mit einem 2 cm-Ausstecher mittig Kreise ausstechen, damit Ringe entstehen. Die Ringe kochen, die restlichen Erdäpfel in Salzwasser sehr weich kochen und dann zerdrücken. 50 g Morcheln klein schneiden und mit den restlichen Schalotten in etwas Butter sautieren. Mit den zerdrückten Erdäpfeln und brauner Butter vermischen. Zum Schluss noch Petersilie und Crème fraîche untermengen. Die Kartoffelscheiben mit der Erdäpfelmasse füllen.

Die restlichen Morcheln und den in Ringe geschnittenen Junglauch in Butter braten, etwas Fond zugießen und ziehen lassen.

Zur Dekoration die Erdäpfel in dünne Streifen schneiden und in heißem Fett knusprig frittieren. Mit grobem Salz bestreuen.

Die Perlhuhnbrust mit dem Lauch, den gefüllten Erdäpfeln und dem Morchelgemüse anrichten, mit Sauce beträufeln und mit den Strohkartoffeln dekorieren.