

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Mai 2020** ▪
“Warenkorb: Perlhuhn, Weißer Spargel, Burrata“ mit Johann Lafer



Ralf Zacherl

Pot-au-feu vom Perlhuhn

Zutaten für zwei Personen

Für das Pot-au-feu vom Perlhuhn:

½ Perlhuhn
 35 g geräucherter Bauchspeck
 150 g bunte Tomaten
 1 Stange weißer Spargel
 1,5 weiße Zwiebel
 1,5 Knoblauchzehe
 500 ml Geflügelfond
 ¼ Bund Basilikum
 3 Zweige Thymian
 2 Lorbeerblätter
 1 EL Korianderkörner
 Zucker, zum Würzen
 Mehl, zum Bestäuben
 Pflanzenöl, zum Braten
 Meersalz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Perlhuhn waschen, trockentupfen und Flügel und Keulen vom Perlhuhn lösen. Brüste vom Brustbein lösen. Die Keulen (von der Innenseite) von den Knochen befreien. Die Karkasse (Knochen, Gerippe) grob zerkleinern und in einem Schnellkochtopf anbraten. Ausgelöste Flügel, Brüste und Keule erstmal zur Seite stellen.

Für den Sud Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebel vierteln. Knoblauch halbieren und mit Speck zu den Karkassen geben.

Tomaten waschen, vierteln. Das Kerngehäuse sowie die Haut entfernen und zu den Karkassen geben. Tomatenfilets mit Meersalz, Zucker und Pfeffer marinieren. Zum Schluss für die übrige Einlage verwenden und erstmal zur Seite stellen.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Lorbeerblätter abzupfen.

Thymian und Lorbeer in den Schnellkochtopf hinzugeben, mit Geflügelfond auffüllen und mit dem Deckel verschließen. Den Schnellkochtopf auf Stufe 2 ca. 25 Minuten laufen lassen.

Für den Haut-Chip währenddessen die Haut von den ausgelösten Brüsten abziehen, auf Backpapier ausbreiten und ein weiteres Backpapier drüberlegen. Mit einem Topf oder einer Pfanne beschweren und ca. 20 Minuten im Ofen goldbraun rösten. Vor dem Anrichten entfetten und salzen.

Für die pochierten Perlhuhn-Brüste die enthäuteten Brüste waagrecht einschneiden (Schmetterlingsschnitt), aufklappen, leicht plattieren und mit Salz, Koriander und Pfeffer würzen. Basilikumbblätter abbrausen, trockenwedeln und die plattierten Brüste damit belegen. Ein paar Blätter für den Spargel aufbewahren. Belegte Brüste auf Klarsichtfolie wie eine Roulade zusammenrollen, danach mit Alufolie zum Fixieren wiederholen. Im ca. 70 Grad heißem, gesalzenen Wasser ca. 20 Minuten pochieren. Kurz vor dem Anrichten ausrollen und jeweils in 2 Stücke schneiden, wenn nötig nachwürzen.

Eine Stange Spargel schälen und 2 cm unten abschneiden. Spargel zur pochierten Perlhuhnbrust ins Salzwasser geben und darin bissfest garen, anschließend herausnehmen.

Für die gefüllten Perlhuhn-Flügel den gegarten Spargel halbieren und mit gemahlenem Koriander und etwas Pfeffer würzen. Mit den übrigen Basilikumbblättern die Spargelstücke einrollen. Anschließend den eingewickelten Spargel in die ausgelöste Brust hineinschieben. Die Haut der Perlhuhnbrust sollte dabei keine Löcher haben. Die gefüllte Brust an

den Seiten zurechtschneiden, kräftig würzen, leicht mit Mehl stäuben und in heißem Öl ca. 7-8 Minuten bei 190 Grad knusprig backen. Auf Küchentrepp entfetten, ruhen lassen und kurz vor dem Anrichten schräg halbieren.

Für die gebratenen Perlhuhn-Keulen die ausgelösten Keulen mit Salz, Koriander und Pfeffer würzen. Auf der Hautseite anbraten und im Backofen bei 180 Grad ca. 18 Minuten auf der Haut knusprig fertig garen. Nach den ersten 8 Minuten den restlichen Speck gewürfelt zugeben. Die Keulen zum Anrichten in drei Stücke aufschneiden.

Den zu Anfang aufgestellten Schnellkochtopf nach etwa 25 Minuten wieder öffnen und den Fond durch ein Passiertuch passieren. Mit Salz abschmecken.

Für den Spargel:
400 g weißer Spargel
Zucker, zum Würzen
Meersalz, zum Würzen

Spargel schälen, 2 cm der Enden abtrennen, der Länge nach halbieren, dritteln und kräftig mit Meersalz und Zucker (2:1 Verhältnis) würzen. Den marinierten Spargel in dem passierten Fond aus dem Schnellkochtopf bissfest garen.

Für die Kartoffelwürfel:
400 g festkochende Kartoffel
Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und in kaltes Wasser legen. Danach auf einem Küchentrepp trocknen. In 170 Grad heißem Öl hellbraun frittieren, danach entfetten und salzen.

Für die übrige Einlage:
100 g Babyspinat
35 g geräucherter Bauchspeck
Meersalz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vor dem Anrichten in den kräftigen Fond, in dem der Spargel noch zieht, ebenfalls die frittierten Kartoffelwürfel, die Speckwürfel, den Spinat und die bereits marinierten Tomatenfilets hinzugeben. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die marinierte Burrata:
1 Stück Burrata
¼ Bund Basilikum
20 g Parmesan
1 EL Korianderkörner
3 EL Olivenöl
Meersalz, zum Würzen

Für die marinierte Burrata ein Basilikum-Öl zubereiten. Dafür Basilikum abbrausen, trockenwedeln und grob schneiden. Mit Meersalz, Korianderkörner und Olivenöl mörsern und am Ende grob geriebenen Parmesan zugeben. Burrata in 6 Stücke zupfen und mit dem Basilikum-Öl marinieren.

Den Sud mit dem Gemüse zusammen in Tiefen Tellern anrichten. Darauf den Flügel mit der Spargelfüllung, die gebratene Brust und die pochierte Keule auflegen. Die marinierte Burrata dazugeben, mit dem Haut-Chip garnieren und servieren.