

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Januar 2020 ▪  
Tagesmotto: „Federvieh“ mit Nelson Müller



Christiane Rau

**Gefüllte Perlhuhnbrust mit Morchelsauce und Wirsinggemüse**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Perlhuhnbrust:**

2 Perlhuhnbrüste, à 150 g, mit Haut, mit Knochen  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen Perlhuhnbrüste waschen, trockentupfen, auslegen, Filets herauslösen und für die Füllung beiseitestellen. Die Brüste in der Mitte einschneiden, damit eine Öffnung für die Farce entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn die Füllung fertig ist, die Masse in die Brüste füllen. Brüste auf der Haut in eine geölte Pfanne legen und beidseitig 2 Minuten braten. Die gefüllten Brüste 12 Minuten im Ofen garen. Bei Erreichen der Kerntemperatur von 53 Grad aus dem Ofen nehmen und 8 bis 10 Minuten ruhen lassen.

**Für die Füllung:**

75 g Champignons de Paris  
200 g getrocknete Morcheln  
1 Schalotte  
30 g Crème fraîche  
6 cl Porto (Portwein)  
4 cl Weißwein  
Butter, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Morcheln und Champignons de Paris putzen und in Brunoise schneiden. Schalotte abziehen und fein schneiden. Butter in der Pfanne schmelzen, Pilze und Schalotte dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, Porto hinzugeben und einkochen. Perlhuhnfilets (von oben) im Multi-Zerkleinerer mit Crème fraîche mixen, salzen, pfeffern und mit der Pilz-Mischung vermengen.

**Für die Sauce:**

200 g Morcheln  
2 Schalotten  
30 g Butter  
20 cl Weißwein  
10 cl Rotwein  
20 cl Porto  
8 cl Geflügelfond  
20 g glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Morcheln mit viel Wasser waschen und ca. 8 Minuten in lauwarmes Wasser einlegen. Morcheln aus dem Wasser nehmen, Wasser durch ein Sieb geben und für die Sauce aufbewahren.

1 Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 5 g Butter andünsten. Rotwein, Weißwein, etwas Wasser der eingeweichten Morcheln und Portwein hinzugeben und bis zur Hälfte einkochen. Geflügelfond hinzugeben. 20 g Butter in Stücke schneiden, Sauce damit montieren und salzen und pfeffern.

Die andere Schalotte abziehen und fein würfeln. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Morchel-Köpfe im Sieb abtropfen und mit der Schalotte, der restlichen Butter und der gehackten Petersilie dämpfen. Mit der Sauce vermischen.

**Für das Wirsinggemüse:** Wirsing putzen, klein schneiden, kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Schalotten abziehen, fein hacken, in Butter anschwitzen, leicht mit Mehl bestäuben und mit Sherry und Milch auffüllen. Mit Crème Fraîche verfeinern, mit Piment, Salz und Pfeffer würzen und den blanchierten Wirsing kurz mitziehen lassen.

- 200 g Wirsing
- 4 Schalotten
- 250 ml Milch
- 2 EL Crème fraîche
- 5 cl trockener Sherry
- 1 TL gemahlener Piment
- Mehl, zum Bestäuben
- Butter, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Eiswasser

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.