

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juni 2021** ▪
Warenkorb „Jubiläumssendung“ mit Johann Lafer
3000. Sendung



Robin Pietsch

Perlhuhn mit Wermut-Sauce, weißem Spargel und Morcheln

Zutaten für zwei Personen

Für das Perlhuhn:

2 Perlhuhnbrüste
 250 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Butter auslassen. Perlhuhnbrüste in eine Auflaufform geben, mit geschmolzener Butter bedecken und im Ofen bei ca. 100 Grad auf eine Kerntemperatur von 73-75 Grad garen. Anschließend die Perlhuhnbrüste aus dem Fett nehmen, abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das Fleisch tranchieren.

Für die Wermut-Sauce:

1 Zitrone
 1 Schalotte
 2 EL Butter
 100 ml Wermut
 100 ml Weißwein
 100 ml Geflügelfond
 1 Lorbeerblatt
 2 Pfefferkörner
 Muskatnuss, zum Reiben
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Mit Wermut, Weißwein und Fond ablöschen, dann 10 Minuten bei niedriger Hitze einkochen lassen. Lorbeer und Pfefferkörner zugeben, nochmals 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken. Mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein feines Sieb geben. Kurz vor dem Servieren erneut schaumig aufmixen.

Für den Spargel:

6 Stangen Spargel
 1 Zitrone
 2 cm Ingwer
 1 EL Butter
 3 EL Geflügelfond
 1 EL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Dann halbieren und den Saft auspressen. Spargel schälen, die Spitzen (ca. 4 cm) abschneiden und in einem Topf mit Butter, einem Esslöffel Honig und Salz anschwitzen. Etwas Zitronensaft, Abrieb und Fond zugeben und nochmals kurz aufkochen. Die restlichen Spargelstangen in hauchdünne Scheiben schneiden. Aus restlichem Honig, fein gehacktem Ingwer, Saft und Abrieb der restlichen Zitrone und etwas Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Spargel darin marinieren.

Für die Morcheln:

150 g Morcheln
 1 Schalotte
 1 EL Butter
 50 ml Geflügelfond
 Glatte Petersilie
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Morcheln putzen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Morcheln und Schalotte dazugeben und ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze braten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Kurz vor dem Anrichten etwas Fond zugeben, nochmals aufkochen bis eine Emulsion bzw. Bindung entsteht. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und zugeben.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Kerbel abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.
3-4 Zweige Kerbel

Für das Eis: Spargel schälen, holzige Enden abschneiden und schälen. Spargel in einen Entsafter geben und entsaften.
6 Stangen weißer Spargel
2 pasteurisierte Eigelb
125 ml Sahne
2 EL Honig
Salz aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.