

Perlhuhnbrust in Weißweinsoße mit Austernpilzen

Zutaten für die Soße (für 4 Personen):

- 250 ml Weißwein
- 1 Schalotte
- 1 Sternanis
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Stängel Petersilie
- 3 EL Sahne
- 200 g Crème fraîche
- 250 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

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 untermischen. 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.

Zutaten für die Perlhuhnbrust:

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

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.

Zutaten für die Austernpilze:

- 250 g Austernpilze
- Olivenöl
- Butterschmalz
- 1 kleine Chilischote
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 0,5 Bund Petersilie
- 1 Bio-Zitrone

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.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 07.10.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen