

Gerhardts Rezept des Monats

Perlhuhnburst mit Morscheln in Weißwein

Zubereitung

1. Die Morscheln etwa 3 Stunden in etwas Wasser einweichen. Danach gut waschen und halbieren.
2. Den Morschelfond durch ein Tuch passieren und für die Sauce aufheben.
3. Die Perlhuhnbrüste würzen und leicht mit Mehl bestäuben. Einen Teil der Butter in der Pfanne aufschäumen und die Perlhuhnbrüste darin hellbraun anbraten.
4. Die Morscheln ebenfalls in etwas Butter andünsten.
5. Morscheln und Perlhuhn aus der Pfanne nehmen und im Bratensatz die Schalotten glasig dünsten.
6. Das Ganze mit dem Weißwein, dem Geflügelfond und dem Fond der eingeweichten Morscheln ablöschen und aufkochen.
7. Die Perlhuhnbrüste in den Fond legen und etwa 20 - 25 Minuten darin pochieren, anschließend herausnehmen.
8. Crème fraîche zugeben, zur gewünschten Konsistenz einkochen und mit dem Rest der kalten Butter aufmixen.
9. Morscheln, Perlhuhn und Estragon in die Sauce geben und etwa 1 Minute nachziehen lassen.

Dazu passen Nudeln oder Rösti.

Zutaten für 4 Personen

4 Perlhuhnbrüste
60 g Butter, gekühlt
10 g Morscheln, gekühlt
50 g Schalotten, fein gewürfelt
150 ml Weißwein
200 ml Geflügelfond
100 ml Crème fraîche
Mehl, Salz, Pfeffer
1 TL Estragon

Gerhardts Weinempfehlung

Geschmacksgeber sind hier der Weißwein und die Morscheln. Die Schalotten vermitteln eine leicht süßliche Note als Gegenpol zu der Säure des Weines. Der Riesling trocken ergänzt angenehm das Gericht.

