

Chefkoch-Rezept

Gebratene Perlhuhnbrust
mit Hummer und Erdnussoße

SCALA
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch
Christian Hempf
www.scala-jena.de

Zutaten Hummer:

1 Atlantik Hummer, ca. 800 g
1 Karotte
1 Zwiebel
1 Lauchstange
Salz, Pfefferkörner

Zubereitung:

Karotte, Zwiebel, Lauch mit Salz und den Pfefferkörnern in reichlich Wasser zu einer Bouillon aufkochen. Hummer dann in das kochende Wasser geben und ca. 4 Min. köcheln lassen. Hummer herausnehmen und in Eiswasser abschrecken, ausbrechen und portionieren.

Zutaten Erdnussoße:

5 cl Weißwein
5 cl Noilly Prat
50 g Schalotten
50 g Butter
100 ml Geflügelfond
100 ml Sahne
1 EL Tandooripaste
1 EL Erdnussbutter
1 TL Kurkuma
2 EL Erdnussöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schalotten in Butter anschwitzen und mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Etwas reduzieren und mit Geflügelfond auffüllen. Sahne, Tandooripaste, Erdnussbutter und Kurkuma dazugeben und etwa 15 Min. köcheln lassen. Soße zum Schluss mit Erdnussöl, Salz und Pfeffer abschmecken und aufmixen.

Zutaten Gemüse:

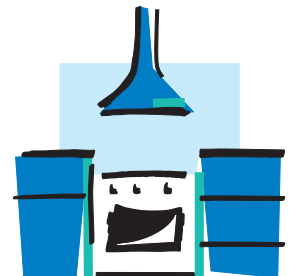
1 Bd. PakChoy
8 Köpfe Shi Take Pilze
12 Thai-Spargelspitzen
4 Karotten
1 EL Sojasoße
1 EL Chili Chicken Soße

Zubereitung:

Den PakChoy putzen, waschen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Karotten schälen und in dünne Stifte schneiden. Thaispargel und die Karotten in kochendem Salzwasser kurz bissfest blanchieren und kalt abschrecken. Die Shi Take Pilze und Karotten dann in heißem Erdnussöl mit leichtem Biss anbraten und das restliche Gemüse dazugeben. Mit Sojasoße und Chilisoße abwürzen.

Anrichten:

2 Perlhuhnbrüste saftig braten und mit Salz und Pfeffer würzen, 6 Min. im Ofen garen bei 180°C. Gemüse auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Perlhuhnbrust in Tranchen schneiden und mit portioniertem Hummer auf dem Gemüse platzieren. Mit aufgeschäumter Erdnussoße angeießen und mit etwas Koriander ausgarnieren..



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 056 53 9194 90
www.persch-die-kueche.de

Peter Persch ... die Küche! wünschen Ihnen einen guten Appetit!