

## Perlhuhnbrüstchen im Steinpilzmantel auf caramellisiertem Apfelsauerkraut

Kategorie	Geflügel
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Chefkoch
Zubereitung	45 Minuten



Der Speck sorgt für die Saftigkeit, die Rosmarinzwige für das Provence-Feeling, Wenn man das Sauerkraut ausgiebig wässert, entzieht man ihm die typische Milchsäurenote. So dient das Gemüse als Grundlage zu diesem köstlichen süss-sauren Apfelkraut. Zusammen mit dem zarten Perlhuhnbrüstchen erhalten Sie dann eine Delikatesse für kalte Dezembertage.

### Mise en place

300 g gekochtes Sauerkraut

1 dl Apfelsaft  
1 dl Bouillon  
2 Lorbeerblätter

1 rotschaliger Apfel

20 g Butter  
1 TL Zucker  
1 Zwiebel, geschält und in dünne Ringe geschnitten

2 Perlhuhnbrüstchen mit der Haut  
à ca. 150 g

1/2 TL Milerb-Thymian  
20 g Butter, zimmerwarm  
20 g getrocknete Steinpilze, im Mixer fein gemalt oder im Mörser zerstoßen  
20 g Eschalotten, sehr fein gewürfelt  
schwarzer Pfeffer

2 EL Traubenkernöl  
Salz, edelsüßes Paprika, Pfeffer  
2 EL Apfelbranntwein  
2 EL weisser Portwein  
1 dl Geflügelfond  
1 dl Rahm

10 g Butter  
1 TL Zucker

### Zubereitung

Das Sauerkraut in ein Sieb geben und mehrmals gut mit Wasser spülen, anschliessend abtropfen lassen und auf einem Brett mit Küchenpapier trocknen.

Den Apfelsaft und die Bouillon aufkochen, das Sauerkraut und die Lorbeerblätter begeben und abgedeckt bei milder Hitze simmern lassen, bis die Flüssigkeit absorbiert ist.

Von der Frucht das obere und das untere Ende abschneiden. Den mittleren Teil entkernen und mit der Schale sehr fein würfeln.

In einer hohen Bratpfanne die Butter erwärmen, den Zucker caramellisieren sanft goldbraun caramellisieren. Die Hitze reduzieren, Pfanne vom Feuer nehmen und die Zwiebeln beifügen. Wenden, bis sie zusammenfallen, jetzt die Apfelwürfelchen begeben und kurz mitgaren, dann beiseite stellen.

Die Perlhuhnbrüstchen abspülen und trocken tupfen.

Zuerst den Milerb-Thymian mit der weichen Butter vermengen, dann die zerstoßenen Steinpilze und die Eschalottenwürfel begeben und alles zu einer Paste verrühren, pfeffern. Die Haut auf einer Seite vorsichtig vom Fleisch lösen und die Würzpaste hineingeben. Die Haut wieder gut andrücken, falls nötig, mit einem Zahnstocher befestigen.

Das Öl in der Pfanne erhitzen, die Perlhuhnbrüstchen mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen und auf der Hautseite ca. 6 - 8 Min. braten, dabei immer wieder mit der austretenden Würzbutte übergießen. Dann das Fleisch auf einem warmen Teller am Herdrand zugedeckt warmhalten. Den Bratensatz mit dem Apfelbranntwein und dem Portwein ablöschen, Geflügelfond begeben und alles bei sehr grosser Hitze auf die Hälfte reduzieren. Den Rahm dazugeben und nochmals um die Hälfte einreduzieren.

Vor dem Servieren die Apfelenden mit wenig Butter bestreichen, mit etwas Zucker bestreuen und unter dem 250°C heissen Salamander ca. 5 Minuten Farbe annehmen lassen.

Das Sauerkraut mit den caramellisierten Zwiebelringen und den Apfelwürfelchen mischen, auf vorgewärmten Tellern verteilen, die Apfelenden daraufsetzen.

Zum Schluss die Sauce aufschäumen, das Fleisch tranchieren, auf das Gemüse legen und mit der Sauce beträufeln.