

PERLUHNBRUST MIT FEIGEN, BROKKOLI UND GLACIERTEN SCHALOTTEN AUF PORTWEINSAUCE

Für 4 Personen

2 ½ St	Perlhuhnbrust	½ St	Zwiebel	12 St	Schalotten	1 TL	Balsamico
2 EL	Öl	½ St	Lauch	4 St	Feigen	320 g	Schupfnudeln
4 EL	Butter	250 ml	Geflügelfond	240 ml	Rotwein	240 g	Brokkoli
½ St	Möhre	1 TL	Zucker	4 cl	Portwein		Salz & Pfeffer
½ St	Staudensellerie						

Möhre, Sellerie, Zwiebel und Lauch putzen und in feine Würfel schneiden. Die Perlhuhnbrüste abwaschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Backofen auf 80°C vorheizen.

Brokkoli putzen, waschen und in kochendem Salzwasser bissfest garen. Jetzt eine Pfanne mit Öl und einem Löffel Butter erhitzen. Die Perlhuhnbrüste von beiden Seiten 5-6 Minuten anbraten und dann für 20 Minuten auf ein Backblech in den Ofen geben.

In die Pfanne der Perlhuhnbrüste das Gemüse (außer Schalotten) geben und kräftig anbraten. Mit dem Geflügelfond aufgießen und um die Hälfte einreduzieren, anschließend durchsieben und beiseite stellen.

In einem Topf den Zucker mit einem Esslöffel Butter karamellisieren. Die Temperatur zurück nehmen, Schalotten hinzufügen und unter rühren glacieren.

In einem weiteren Topf Rotwein, Portwein und Balsamico erhitzen und die Temperatur wieder drosseln. Feigen in dazu geben, langsam erwärmen und dabei immer wieder mit dem Sud begießen. Den durchsiebten Geflügelfond dazu geben und um die Hälfte einreduzieren. Danach die Soße mit einem Esslöffel kalter Butter aufmontieren, salzen und pfeffern.

Die Schupfnudeln in einer Pfanne mit der restlichen Butter anbraten und mit den anderen Zutaten anrichten und servieren.