

Perlhuhnbrust an Trüffelsauce

dg: sg

Trüffel - die Seele des Périgord - harmoniert wunderbar mit Perlhuhn.

2 Perlhuhnbrüste à 130 g

20 g Périgord-Trüffel

*Würzmischung

1 EL ausgelassene Butter, zum Braten

2 EL roter Port, Ruby von Niepoort

5 cl Rotwein

1 EL Glace de viande

150 g Butterwürfel, kalt

Trüffel zur Hälfte in feine Scheiben schneiden und zur Hälfte würfeln. Die Haut der Brüste lösen. Das Brustfleisch einölen, mit den Trüffelscheiben belegen und mit der Haut wieder verschliessen. Haut mit der *Würzmischung bestreuen. 5 Minuten auf der Hautseite bei mittlerer Hitze, in der ausgelassenen Butter, zugedeckt braten. Dabei mit der Butter übergiessen. Auf Kerntemperatur 55 Grad garen. Brüste warmstellen, zugedeckt, dass sie saftig bleiben.

Sauce

Die Trüffelwürfel kurz in Butter anziehen, mit Porto und Rotwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren.

Glace de viande darin auflösen. Abschliessend die Butterwürfel einschwingen und abschmecken.

*Würzmischung

100 g Salz

Blättchen von 1 Thymzweig

halber KL gestrichen Curry

halber KL Paprika

Weisser Pfeffer

Zutaten vermischen.