Perlhuhnbrust mit Sauternes

dg: sg-ssg

2 Personen

1 Perlhuhnbrust
l Profumi, Würzmischung
1.5 dl Sauternes oder Barsac
1.5 dl Geflügelfond
100 g süsse, weisse Trauben, längs halbiert, u.U. entkernt
Salz & Pfeffer
1 EL Bratbutter
4 EL Rahm
1 MS Cayenne

Backofen auf 80 Grad vorheizen.
Brust würzen, pfeffern, in Butter anbraten. Mit dem Sauternes ablöschen und auf die Hälfte reduzieren.
Fond zugeben und die Brust darin fertig garen.
Perlhuhn im Ofen warmstellen.
Flüssigkeit der Pfanne auf 2 Esslöffel reduzieren, Rahm zur Reduktion giessen, nochmals leicht reduzieren und abschmecken mit Cayenne. Trauben in der Sauce wärmen.
Geflügel aufschneiden und anrichten, mit der Sauce nappieren.

Beilage: Ofengemüse, Tagliatelle oder Wildreis, Kartoffelpurée, in Noilly gedünstete Eierschwämme (Rezept siehe dort), oder gebratene Champignon.