

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. September 2020 ▪**  
**Motto „Französische Küche“ mit Johann Lafer**



**Reinhard Billig**

**Pintade à la moutarde: Perlhuhnbrust in Weißwein-Senf-Sauce mit Rosmarinkartoffeln und geröstetem Weißbrot**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Perlhuhnbrust:**

- 2 Perlhuhnbrüste, mit Flügelansatz
- 6 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g feiner Dijonsenf
- 1 EL körniger Dijonsenf
- 150 g Crème fraîche
- Butterschmalz, zum Braten
- 200 ml Weißwein
- 250 ml Fond
- 3 Zweige Thymian
- 1 Prise Paprikapulver,
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Den feinen Senf mit einer Prise Paprikapulver und einer Prise Salz vermengen. Die Haut von den Perlhuhnbrüsten an einer Seite leicht ablösen und etwas von der Senf-Paprika-Mischung unter der Haut verteilen.

Schalotten abziehen und fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Knoblauch andrücken und in die Pfanne geben. Thymianzweige im Ganzen hinzufügen, gut durchschwenken und ca. 1 Minuten garen lassen.

Alles in eine Auflaufform geben und beiseitestellen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Perlhuhnbrüste darin anbraten bis beide Seiten schön gebräunt sind. Die Brüste herausnehmen und zu den Schalotten in die Auflaufform geben.

Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen, vom Boden lösen, und verrühren.

Die Perlhuhnbrüste und Schalotten wieder in die Pfanne zur Sauce geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Nach ca. 5 Minuten das Fleisch einmal wenden.

Währenddessen die Kartoffeln zu bereiten.

Nach etwa 10 Minuten das Fleisch und die Schalotten aus der Pfanne nehmen und wieder in die Auflaufform legen. Im vorgeheizten Backofen etwa 5 Minuten weiter garen.

Die restliche Senf-Paprika-Mischung, den körnigen Senf und die Crème fraîche in den Bratensud geben und alles verrühren. Einem Schuss Fond dazugeben, kurz aufkochen und Hitze wieder reduzieren.

**Für die Kartoffeln:**

- 6 kleine, festkochende, neue Kartoffeln
- 2 Zweige Rosmarin
- Butterschmalz, zum Braten
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln säubern und halbieren und 15 Minuten in Salzwasser kochen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelhälften darin anbraten. Rosmarinnadeln und Öl pürieren und mit in die Pfanne geben. Ab und zu wenden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kurz vorm Servieren Olivenöl darüber träufeln.

**Für die Garnitur:** Brot in einer Pfanne rösten.  
2 Scheiben Weißbrot Die Brüste und die Schalotten aus dem Ofen nehmen, auf einen Teller  
1 Zweig Thymian platzieren und mit der Sauce und den Kartoffeln servieren.  
1 Prise Fleur de Sel Kurz vorm Servieren den Thymianzweig anlegen und alles mit etwas  
Fleur de Sel betreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten; Brot dazu reichen und servieren.