

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juni 2021** ▪
Warenkorb „Jubiläumssendung“ mit Johann Lafer
3000. Sendung



Meta Hildebrand

**Perlhuhn mit Erbsen-Spargel-Gemüse, sautierten
Morcheln und Basilikum-Zitronen-Sud**

Zutaten für zwei Personen

Für das Perlhuhn:
 2 Perlhuhnschenkel
 1 EL Butter

Die Perlhuhnschenkel waschen und trockentupfen. Butter in einer Pfanne auslassen und die Perlhuhnschenkel ringsherum darin anbraten.

Für den Basilikum-Zitronen-Sud:
 1 Zitrone
 1 Bund Basilikum
 200 ml Sahne
 100 ml Weißwein
 Honig, zum Abschmecken
 Speisestärke, zum Binden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißwein und Sahne in eine Pfanne geben und zum Kochen bringen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Zitronenzeste und einen Zweig Basilikum zum Weißwein geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles aufkochen lassen, dann die Perlhuhnschenkel hineingeben und köcheln lassen. Sobald das Huhn gar ist, aus dem Sud nehmen. Dann die Sauce aufmixen, mit Speisestärke abbinden und mit Salz und Pfeffer würzen. Ggf. mit Honig abschmecken.

Für das Erbsen-Spargel-Gemüse:
 5 Stangen weißer Spargel
 150 g Erbsen
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 cm Ingwer
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel schälen, holziges Ende abschneiden und in Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. In einer Pfanne in Butter dünsten. Spargel und Ingwer hinzugeben, ggf. etwas mehr Butter in die Pfanne geben und die Spargelstangen knackig dünsten. Dann die Erbsen hinzugeben und schwenken. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die sautierten Morcheln:
 150 g Morcheln
 2 Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 Wermut, zum Ablöschen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Butter dünsten. Morcheln putzen und in die Pfanne geben. Mit dünsten, dann mit Wermut ablöschen und schließlich mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:
 1 Zweig Kerbel
 1 Zweig Basilikum
 4-6 Lavendelblüten
 8-10 Walnüsse
 2 EL Zucker

Kerbel und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Als Garnitur verwenden. Walnüsse in Zucker karamellisieren lassen. Gericht mit Lavendel dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.