

Gefüllte Perlhuhnbrust mit grünen Tagliatelle und Erdnuss-Pesto

 happy-mahlzeit.com/2021/08/16/gefüllte-perlhuhnbrust-mit-grünen-tagliatelle-und-erdnuss-pesto

Zutaten für 2 Personen

Für die gefüllte Perlhuhnbrust:

- 2 Perlhuhnbrüste á 180 g
- 100 g Katenspeckwürfel
- 150 g Crème fraîche
- 250 ml Hühnerfond
- 100 ml Weißwein
- 50 ml Sesamöl
- 2 Zweige Thymian
- 4 Blätter Salbei
- 100 g grüne, eingelegte Pfefferkörner
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Tagliatelle:

- 150 g Hartweizengrieß
- 150 g Weizenmehl
- 150 g frischer Spinat
- 2 EL Olivenöl
- Salz

Für das Pesto:

- 60 g gesalzene Erdnusskerne
- 50 g Parmesan
- 50 g Koriandergrün
- 50 ml Erdnussöl

Zubereitung:

Den Backofen auf 100°C Umluft vorheizen.

Für die Bandnudeln Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Spinat waschen und trockentupfen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Spinat darin bei mittlerer Hitze garen. Abschließend abkühlen lassen und kleinschneiden. Mehl und Hartweizengrieß vermengen, auf der Arbeitsfläche häufen und eine Mulde in der Mitte formen. Etwas Salz darüber geben und untermengen. Kleingehackten Spinat

dazugeben und ebenfalls untermengen. Mit angefeuchteten Händen die Masse etwa 5 – 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einem flachen Fladen formen und durch die mit Mehl bestäubte Walze der Nudelmaschine drehen. Den Vorgang wiederholen. Währenddessen die fertig ausgerollten Platten immer mit einem leicht feuchten Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht austrocknen. Flachen Teig in 2 – 3 cm lange Pasta-Streifen schneiden. Die Pasta im Salzwasser kochen.

Für die Perlhuhn-Füllung Crème fraîche und Katenspeck vermengen. Salbei und Thymian waschen, trockentupfen. Blätter vom Stiel zupfen, klein schneiden und mit Crème fraîche und Katenspeck vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Perlhuhnbrust waschen und trockentupfen. Je eine Tasche in das Fleisch schneiden, mit Crème-fraîche-Mischung füllen und die Taschen mit je 4 kleinen Spießchen verschließen. Dann im erhitzten Sesamöl in einer Pfanne von beiden Seiten ca. 4 Minuten anbraten. Danach im vorgeheizten Backofen warmhalten.

Grüne Pfefferkörner zerdrücken. Gemeinsam mit Hühnerfond und Weißwein in einer Pfanne erhitzen und etwas einkochen lassen. Perlhuhnbrüste dazugeben und in der Pfanne wenden.

Für das Erdnuss-Pesto Koriandergrün waschen und trocken schleudern. 40 g abwiegen und grob schneiden. Parmesan reiben. Korianderstücke, Parmesan mit Erdnüssen und Erdnussöl in einer Moulinette zu Pesto zerkleinern.

Die Perlhuhnbrust aus der Sauce nehmen und in der Mitte anschneiden und mit Tagliatelle und Erdnuss-Pesto auf Tellern anrichten. Mit Pfeffer-Sauce beträufeln und Koriander garnieren.

Rezept: Wolfgang Heidkamp

Quelle: Die Küchenschlacht vom 25. August 2016

Episode: Hauptgang & Dessert