

PERLHUHN MIT GETRÜFFELTEM KARTOFFELSTOCK UND ROTKRAUT

4 PERSONEN





Küchenschnur
 Passevite

ZUTATEN


PERLHUHN

- 1 Perlhuhn, küchenfertig
- 2 Thymianzweige
- 2 Knoblauchzehen mit der Schale
- Butter
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Bratbutter, flüssig


PORTWEINJUS

-  2 dl *Kalbsjus
- 1 dl *Portwein
- 1 *Knoblauchzehe mit der Schale
-  1 *Lorbeerblatt
-  1 *Zimtstange
- 1 *Thymianzweig
-  1 *Sternanis
- 10 g eiskalte Butter, gewürfelt



KARTOFFELSTOCK

- 1 kg Kartoffeln, mehligkochend, geschält, halbiert
- 1 dl Milch
- 1 dl Rahm
- 60 g Butter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
-  Muskatnuss, gerieben
- 1 Burgundertrüffel, küchenfertig, fein gehackt

ROTKRAUT

- 1 kg Rotkohl, gewaschen, fein geschnitten
- 50 g Butter
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Äpfel, gewaschen, an der Raffel gerieben
- 3 dl Rotwein
-  6 El Balsamico-Essig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR

-  4 Lorbeerblätter, frisch, frittiert
-  4 Thymianzweige, frittiert



ZUBEREITUNG

PERLHUHN

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Perlhuhn innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Stück Butter, 2 Knoblauchzehen mit der Schale und zwei Thymianzweigen füllen. Die Schenkel mit der Küchenschnur binden. Das Perlhuhn in einen Bräter legen, mit reichlich flüssiger Bratbutter bepinseln und ca. 60 Minuten braten. Dabei wiederholt mit dem Bratenfond begiessen.

PORTWEINJUS

Die *Zutaten aufkochen und die Flüssigkeit stark einreduzieren. Durch ein Sieb giessen und mit der eiskalten Butter aufmontieren.

KARTOFFELSTOCK

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abgiessen, ausdämpfen und heiss durch die Passevite drücken. Die Milch mit dem Rahm und der Butter aufkochen, über die passierten Kartoffeln giessen und zu einer luftigen Masse verrühren, den Trüffel hinzugeben. Den Kartoffelstock mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

ROTKRAUT

In einem grossen Topf die Butter schmelzen. Die Zwiebeln hinzugeben und dünsten. Das Rotkraut und die geraffelten Äpfel portionsweise hinzugeben und gut andünsten. Mit dem Rotwein und dem Balsamico-Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 1 Stunde weich kochen. Das Rotkraut gelegentlich umrühren, damit es nicht festsetzen kann.

ANRICHTEN

Das Fleisch mit dem Trüffel-Kartoffelstock und dem Rotkraut portionenweise auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit dem Portweinjus nappieren und mit je einem Lorbeerblatt und einem Thymianzweig garnieren.