

Perlhuhnbrust mit Steinpilzrisotto

Anzahl Personen: 4

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Warte-/Ofenzeiten: 60 Minuten

Stück: -



*...crunchy, cremig, sanft,
geschmackvoll*

Zutaten:

4 Perlhuhnbrüste mit Haut (ca. 80-100g pro Stück)

4 Eßl Butterschmalz

1 Eßl Paniermehl

6-8 Champignons

1 Stange Lauch

Pfeffer, Salz

1 Rezept Steinpilzrisotto für Vorspeisenbeilage (zu finden unter Rubrik „Vorspeisen“)

Zubereitung:

1. Steinpilzrisotto vorbereiten.
2. Lauchstange putzen und in schräge, feine Ringe schneiden.
3. Perlhuhnbrust parieren, Haut beiseitelegen.
4. Die Haut sehr klein schneiden und in 1 Eßl. Butterschmalz in einem Topf braten bis sie eine deutliche Bräunung hat und crunchy ist (Achtung! Unbedingt einen Topf mit Deckel verwenden, weil die Haut mit dem Fett „springt“ wie Popcorn. Das ist etwas tricky, aber das Ergebnis ist mega lecker).
5. Den Crunch zunächst beiseitelegen.
6. Perlhuhnbrust salzen, pfeffern und in 2 Eßl. Butterschmalz scharf anbraten. 2-3 Minuten pro Seite sollten reichen damit das Fleisch noch saftig ist.
7. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen damit sich der Fleischsaft verteilen kann.
8. In das Bratfett den Crunch aus der Haut geben, einen Eßl Butterschmalz und 1 Eßl Paniermehl zufügen. Leicht bräunen
9. Die Perlhuhnbrust schräg in Tranchen aufschneiden.
10. Anrichten: 2 Eßl Steinpilzrisotto auf den Teller geben, die in Tranchen geschnittene Perlhuhnbrust darauflegen, mit dem Butter-Crunch beträufeln, Lauchzwiebel als Deko über das Gericht streuen.

Tipps und Hinweise:

Die gebratene Hühnerhaut hört sich zunächst etwas befremdend an, aber sie ist geschmacklich eine echte Bereicherung für das Gericht. Allerdings ist es wirklich etwas tricky die Hühnerhaut in kleine knusprige Crunchy's zu braten.

Wer sich nicht an die Hühnerhaut traut, kann einfach das Paniermehl in der Pfanne bräunen, Butter dazu geben und das Ganze dann als Crunch über das Geflügelfleisch geben.

Ansonsten kann die Perlhuhnbrust gegen fast jedes Geflügel ausgetauscht werden. Für eine Vorspeise mit Risotto sollten 70-90g Geflügelfleisch ausreichen.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de