

Feldwirtschaft, Bermaringen:

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Ofenkartoffeln

Zutaten: 4 Perlhuhnbrüste mit Haut (jeweils etwa 180 Gramm), 1 Bund Bärlauch, 2 Karotten, eine kleine Knolle Ingwer, 1 Zwiebel, 1/10 l Weißwein, 1 EL Honig, Salz, Pfeffer, 500 Gramm grüner Spargel

Zubereitung:

In die Perlhuhnbrüste mit einem scharfen Messer Taschen schneiden und jeweils drei oder vier Bärlauchblätter der Länge nach einlegen. Dünn geschnittene Karottenstreifen zur Armierung quer dazulegen und das Fleisch sorgfältig einrollen. Die Roulade mit Fleischnadeln zusammenstecken.

Die gefüllten Brüste anschließend in der Pfanne knusprig anbraten, die halbierte Zwiebel und die Ingwerstifte dazugeben, salzen und pfeffern und mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend den Honig einrühren und alles für etwa 15 Minuten bei 200 Grad in den Backofen geben.

In der Zwischenzeit den grünen Spargel schälen - für gewöhnlich reicht die dickere untere Hälfte - und bei geringer Hitze in einer beschichteten Pfanne braten. Ebenfalls salzen und pfeffern. Den grünen Spargel auf einem Teller anrichten, die Perlhuhnrouladen aufschneiden und auf dem Gemüse anrichten.

Den Bratensatz kurz ablöschen und passieren, die restlichen Bärlauchblätter kurz in Butter anziehen und knusprig anlegen. Dazu werden in Petersilie geschwenkte Ofenkartoffeln serviert. Als Getränk passt ein Rivaner von und zu Frankenstein aus Offenburg/Baden.

Südwest Presse 22.04.2016