

Perlhuhnbrust auf Hummerrisotto mit Estragonsoße

Zutaten für 4 Personen (ca. 25 Min. Kochzeit, mit gefrorenen Hummer 15 Min.)

1 kleiner frischer 400gr. oder im Notfall ein gefrorener Hummer aus dem Supermarkt

1 Suppenbündchen (Karotte, Staudensellerie, Lauch, Petersilienwurzel)

4 frische Perlhuhnsupremes (Supreme ist die Brust mit Haut und dem Flügelknochen am Stück) oder alternativ Maispoulardensupremes

6 Schalotten

200 gr. Risottoreis

Hühnerbrühe aus dem Glas oder selber gekocht

Sahne

Olivenöl

Butter

Chardonnay

Estragon

Thymian

Rosmarin

Kreuzkümmel (Cumin)

Zubereitung

Hummerfond: Suppenbündchen, 2 Schalotten und eine Spur Kreuzkümmel in ca. 3 ltr. leicht gesalzene Wasser ziehen lassen. Hummer ca. 10. Minuten kochen lassen. (Bei fertig gekochter gefrorener Ware nicht mehr nötig.)

Hummer in Eiswasser abschrecken und danach halbieren und ausbrechen.

Hummerrisotto: Schalottenwürfeln ohne Farbe in Olivenöl glacieren. Risottoreis dazugeben und leicht mit glacieren. Mit Chardonnay ablöschen und mit Hühnerbrühe gut auffüllen. Mit kleiner Flamme und ständigem Rühren ca. 15 -20 Min. weichgaren. Hummerfleisch dazugeben und zum Schluß mit kalten Butterstückchen oder je nach Gusto mit geschlagener Sahne schön cremig rühren.

Perlhuhnsupremes: Die Supremes mit Salzmühle und Pfeffermühle würzen und nur auf der Hautseite scharf anbraten. Auf die gebräunte Haut Thymian- und Rosmarinzweigerl legen, 2 Schalotten dazu geben und im vorgeheizten Ofen bei ca. 85°Grad Ni edertemperatur ca. 15 Minuten die Supremes rosa fertig braten.

Estragonsoße: Den Bratensaft mit Chardonnay ablöschen und mit kalten Butterstücken aufmontieren. Vorsicht!! Die heiße Pfanne mit dem Bratensatz vom Ofen nehmen bevor man die Butterstücke einrührt, da sie sonst gerinnt. Frisch gehackten Estragon dazugeben.

Anrichten: Das Hummerrisotto in der Mitte des Tellers hoch anrichten und die auftranchierten Perlhuhnsupremes fächerförmig im Kreis darauf anrichten. Die Estragonsoße um das Risotto träufeln.