

# Perlhuhnbrust mit Serano Schinken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das nordafrikanische Wildgeflügel, wirklich wert einmal wieder gekocht zu werden

## Zutaten

- 4 frische Perlhuhnbrüstchen mit Knochen
- 120 g dünn geschnittener Serano Schinken
- 80 - 100 g grüne Berglinsen
- 600 g Austernpilze
- 2 Bund Frühlingslauch
- Etwas braunen Geflügelfond
- (Das kann auch ein gutes Fertigprodukt sein)
- 1/8 l trockener Rotwein
- 2 - 3 Schalotten
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Tl Tomatenmark
- Etwas Butter und Butterschmalz
- 1 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Perlhuhnbrüstchen zunächst auslösen und parieren. Die Knochen klein hacken und in einem Bratpfanne anrösten.

### **Schritt3**

2 Zwiebeln, 1 Möhre und etwas Sellerie, grob gewürfelt, dazu geben, alles zusammen 3 - 4 min. gut angehen lassen.

### **Schritt4**

Das Tomatenmark dazu geben, verrühren und mit Rotwein ablöschen.

### **Schritt5**

Mit dem Geflügelfond aufgießen und ca. 2 Stunden leise auskochen lassen. Passieren, reduzieren, nachschmecken.

### **Schritt6**

Die Austernpilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, nur abbürsten, auf gleiche Größe schneiden.

### **Schritt7**

Gehackte Schalotten glasig anschwitzen, Pilze dazu geben, würzen, 4 - 5 min. schmoren lassen, die gehackte Petersilie darüber geben.

### **Schritt8**

Die Linsen gut waschen und mit einigen angeschwitzten Schalotten und etwas von dem Einweichfond „al dente “ kochen. Mit einigen Tropfen Balsamico nach eigenem Geschmack vollenden, kurz halten.

### **Schritt9**

Die Frühlingszwiebeln putzen und auf gleiche Größe schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 2 - 3 min. blanchieren. In Eiswasser abkühlen, in brauner Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Schritt10**

Die Perlhuhnbrüstchen pfeffern, wenig salzen (wegen des Schinkens) und in brauner Butter kurz eine halbe min. auf jeder Seite anbraten.

### **Schritt11**

Heraus nehmen, etwas abkühlen lassen. In Serrano Schinken einhüllen und wieder in die Bratpfanne legen.

### **Schritt12**

In den auf 180° vorgeheizten Backofen, für 10 - 12 geben, heraus nehmen, prüfen und etwas ausruhen lassen.

### **Schritt13**

Den Bratensaft ablöschen, etwas einkochen lassen, zur Soße geben und auf diese auf die benötigte

Menge reduzieren. Mit etwas kalter Butter aufmontieren, nicht mehr kochen lassen.

#### **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt15**

Die tranchierten Perlhuhnbrüstchen auf den leicht säuerlichen Linsen anrichten, Austernpilze und Frühlingszwiebeln drum herum platzieren, die Rotweinjus angießen.

#### **Schritt16**

Der etwas neutrale Perlhuhngeschmack in Verbindung mit dem Serrano Schinken und den würzigen Linsen, sowie der Rotweinjus bilden eine reizvolle geschmackliche Synthese.

**Rezeptart:** Geflügel, Perlhuhn, Wild **Tags:** austernpilze, Berglinsen, wildgeflügel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/perlhuhnbrust-mit-serano-schinken/>