

Suprême vom Perlhuhn in Curry mit Assam-Reis und Muskatkürbis

Zutaten für 4 Personen:

4 Perlhuhnbrüste
1 TL Chinagewürz
60 g Basmatireis
1 TL Assam-Tee (oder 1-2 Teebeutel)
2 Blatt Kanakiteig (hauchdünner Strudelteig)
1 Eigelb (verquirt)
Weißer und schwarzer Sesam
Etwas Rosmarin, Thymian, Zimt

Für die Sauce:

1/4 Stange Lauch (nur das Weiße)
3 Stengel Staudensellerie
3 Schalotten
1/2 Knoblauchzehe
1 EL Currypulver
1 Stengel Thymian
1 Lorbeerblatt
1 l schwach gesalzene Geflügelbrühe
400 g Muskatkürbis
Butter, Erdnussöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Perlhuhnbrüste von Fett und Sehnen befreien und in Erdnussöl erst auf der Hautseite knusprig braun braten, dann auf der Fleischseite nur kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chinagewürz würzen, auf ein Blech mit Butter, Rosmarin, Zimt und Thymian geben und im Ofen bei 85° C Umluft (105 °C Ober- und Unterhitze) auf mittlerer Schiene für ca. 25 Minuten garen (zum Warmhalten Temperatur auf 60 °C reduzieren).

Den Reis aufsetzen, 6 Minuten vor Garende den Tee in einem Filter zugeben. Den Tee entfernen, den Reis abgießen und abkühlen lassen. Den Kanakiteig in kleine Quadrate schneiden, mit etwas Butter bestreichen, eine zweite Lage darauf legen und etwas Reis in die Mitte des Teiges legen. Die Teigecken mit Eigelb bestreichen, zu einem Täschchen einschlagen und fest andrücken. Umgedreht auf das Backblech setzen, die Oberfläche mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen. Ca. 6 Minuten bei 200 °C Umluft (220 °C Ober- und Unterhitze) auf mittlerer Schiene backen.

Für die Sauce das Gemüse säubern, würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Curry, Thymian und Lorbeer zugeben, einige Sekunden farblos anschwitzen. Mit der Brühe aufgießen und auf ein Drittel einkochen. Alles in ein Sieb geben und gut ausdrücken. Den aufgefängenen Fond unter großer Hitze aufkochen und etwas kalte Butter zum Binden einrühren, nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Muskatkürbis in feine Rauten schneiden, in etwas Butter ca. 8-10 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Muskatkürbis in der Mitte des Tellers anrichten. Perlhuhnbrust je schräg in 3 Scheiben schneiden und auf den Kürbis legen. Das Reispäckchen dazulegen und zum Schluss die Sauce herumgeben.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunde

© Holger Stromberg