



Perlhuhn-Suprême mit Pilzsauce

auf cremigem Kräuterrisotto



ca. 40min



2 Portionen

Das Perlhuhn stammt ursprünglich aus Afrika, war aber auch schon bei den Römern eine beliebte Delikatesse. Das zarte, aromatische Fleisch hat besonders in die französische Küche Eingang gefunden - das hält uns jedoch nicht davon ab, es mit einem fein-cremigen Risotto mit Zitronenthymian und Schnittlauch zu kombinieren. Als krönenden Abschluss gibt es eine delikate Sauce mit zweierlei Pilzen. Ein fürstliches Mahl!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 1 Stange Lauch
- 10g Zitronenthymian
- 100g Shiitakepilze
- 125g Austernpilze
- 10g Schnittlauch
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 1 Packung Perlhuhn-Suprême

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ³
- ½EL Honig
- ½TL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 721kcal, Fett 32.4g, Kohlenhydrate 93.4g, Eiweiß 15.5g



1. Lauch braten

Das **Brühgewürz** in 900ml heißem Wasser auflösen. **150ml Brühe** abschöpfen und für die **Sauce** beiseitestellen, **750ml Brühe** werden für das **Risotto** benötigt. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Lauch** und den **Zitronenthymian** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 1-2Min. braten, bis der **Lauch** weich wird.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und auf beiden Seiten mit Salz würzen. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 4Min. braten, bis das **Fleisch** appetitlich gebräunt, aber noch nicht ganz durch ist. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



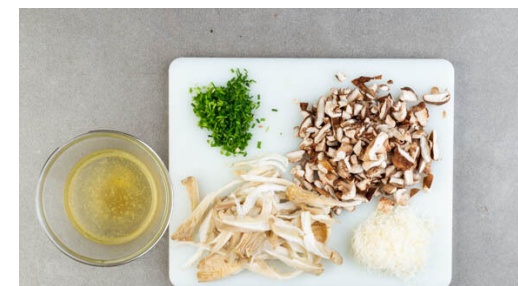
2. Risotto kochen

Den **Reis** dazugeben und 1-2Min. anrösten, dann die Hitze reduzieren. Nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Diesen Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Das **Risotto** abgedeckt 2-3Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. Den **Zitronenthymian** entfernen.



5. Pilze braten

Die **Pilze** in der Fleischpfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei starker Hitze 2-3Min. braten. Nach 1-2Min. ½TL Mehl unterrühren und die Hitze reduzieren. Das **Fleisch** wieder in die Pfanne geben und **150ml Brühe** angießen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze 7-8Min. köcheln lassen, bis das **Fleisch** gar ist, ggf. mehr **Brühe** oder Wasser zugeben.



3. Zutaten vorbereiten

Die **Shiitakepilze** grob in Stücke schneiden, die **Austernpilze** in dünne Streifen zupfen oder schneiden. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Den **Käse** fein reiben. Die **aufbewahrte Brühe** mit ½EL Essig und ½EL Honig verrühren.



6. Risotto fertigstellen

Das **Risotto** mit 1EL Butter verrühren. Den **Käse** und die **½ des Schnittlauchs** unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pilzsauce** nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** mit der **Sauce** auf dem **Risotto** anrichten und mit dem **restlichen Schnittlauch** garniert servieren.