



Special: Perlhuhn-Suprême mit Pilzsauce

auf cremigem Kräuterrisotto



ca. 40min



2 Personen

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!

- 1 Päckchen Hühnerbrühwürst
- 200g Risottoreis
- 1 Stange Lauch
- 20g Schnittlauch & Zitronenthymian
- 100g Shiitakepilze
- 125g Austernpilze
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Perlhuhn-Suprême

- 1EL Butter ⁷
- ½EL Honig
- ½TL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 724kcal, Fett 32.5g,
Kohlenhydrate 93.5g, Eiweiß 15.4g



1. Lauch braten

Das **Brühgewürz** in 1150ml heißem Wasser auflösen. **150ml Brühe** abschöpfen und für die **Sauce** beiseitestellen, **1L Brühe** wird 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.



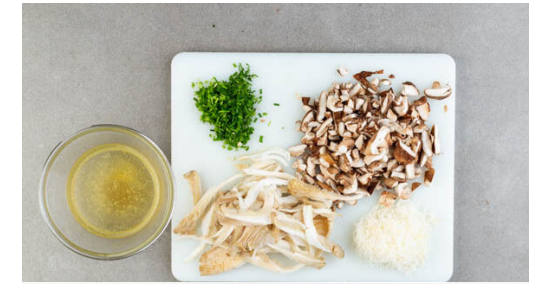
2. Risotto kochen

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 ca. 22Min. 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.