



Special: Perlhuhn-Suprême mit Pilzsauce auf cremigem Kräuterrisotto



ca. 45min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 2 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 2 Stangen Lauch
- 20g Schnittlauch & Zitronenthymian
- 200g Shiitakepilze
- 250g Austernpilze
- 2 Stückchen Hartkäse^{3,7}
- 2 Packungen Perlhuhn-Suprême

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter⁷
- 1EL Honig
- 1TL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 723kcal, Fett 32.5g, Kohlenhydrate 93.5g, Eiweiß 15.4g



1. Lauch braten

Das **Brühgewürz** in 2L heißem Wasser auflösen. **300ml Brühe** abschöpfen und für die **Sauce** beiseitestellen, **1,7L Brühe** werden für das **Risotto** benötigt. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Lauch** und den **Zitronenthymian** in einem großen Topf mit 2EL 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 großen Pfanne mit 2EL 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.



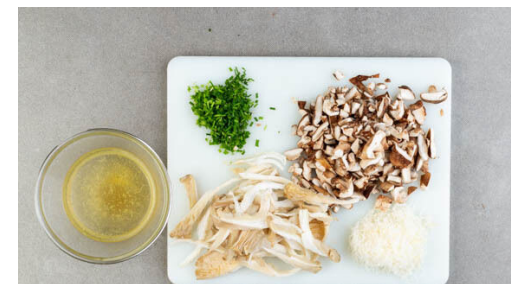
2. Risotto kochen

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 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze 2-3Min. braten. Nach 1-2Min. 1TL Mehl unterrühren und die Hitze reduzieren. Das **Fleisch** wieder in die Pfanne geben und die **gewürzte 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 1EL Essig und 1EL Honig verrühren.



6. Risotto fertigstellen

Das **Risotto** mit 2EL 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.