



WEIHNACHTS-MENÜ

Perlhuhnbrüstchen an Portweinsauce



Rezept für 4 Personen

6 Perlhuhnbrüstchen (Suprême de Pintade bei Wegmüller "AU COCHON ROSE" bestellen).

Vorbereiten: Ofen auf 80°C vorheizen.

Zubereiten und Garen:

Die Perlhuhnbrüstli in der heissen Bratbutter beidseitig anbraten, auf die vorgewärmte Platte legen, würzen.

Garen ca. 30 - 40 Min. im auf 80°C vorgeheizten Ofen.

Portweinsauce:

4 dl Gemüsebouillon
1½ dl roter Portwein
3 EL Orangensaft
1 EL Johannisbeergelee
2½ EL Maizena express, hell
2 EL Butter in Stücken
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Gemüsebouillon in die Bratpfanne giessen, Bratsatz auflösen, ca. 5 Min. köcheln, danach die Flüssigkeit in eine Pfanne absieben.

Portwein, Orangensaft und Johannisbeergelee beifügen, aufkochen. Maizena unter rühren beigeben, ca 3 Min. kochen, danach Sauce beiseite stellen. Kurz vor dem Servieren aufkochen, Hitze reduzieren, Butter portionenweise darunterziehen, die Sauce darf aber nicht mehr kochen. Die Perlhuhnbrüstchen tranchieren und mit der Sauce servieren.

Passend dazu ist ein feines Risotto.