

die **mit KOCH** **SHOW**



**KONFIERTE PERLHUHNBRUST MIT
PILZRAGOUT, GEBACKENEN
STEINPILZEN UND KNÖDELN**

PRÄSENTIERT VON:

Kastenmeiers

REWE
KÖCKERITZ

KÜCHEN
ZENTRUM
DRESDEN GmbH

KONFIERTE PERLUHNBURST MIT PILZRAGOUT, GEBACKENEN STEINPILZEN UND KNÖDELN

ZUTATEN

300 g Pfifferlinge
2 große Steinpilze
300 g Champignons
400 g Knödelbrot
150 ml warme Milch
1 kl. Bd. Petersilie
Salz, Pfeffer, Majoran
1 Schale Cocktailtomaten
300 ml Olivenöl, 200 ml Rapsöl

1 Bd. Frühlingslauch
200 ml Sahne
50 ml Weißwein, trocken
2 Eier
geriebenes Toastbrot
3 EL Butterschmalz

ZUBEREITUNG

Knödelbrot mit Milch und Petersilie mischen und mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. 10 min ziehen lassen und in längere Rollen formen. Mit Frischhalte- und Aluminiumfolie umwickeln. In kochendes Wasser legen und für 30 min leicht köcheln lassen. Die Steinpilze in ganze Scheiben schneiden, mit frischem Semmelmehl panieren und beiseitestellen. Die beiden Öle auf ca. 120°C erhitzen und die Perlhuhnbrüste darin für ca. 10 min garen. Pfifferlinge mit den Champignons scharf anbraten, mit Salz, Pfeffer, wenig Kümmel und frischen Thymian abschmecken. Mit Weißwein und Sahne ablöschen, einreduzieren lassen und die Tomaten mit dem Frühlingslauch zugeben. Die panierten Steinpilzscheiben im Butterschmalz ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Die Knödel aus dem Wasser nehmen und auspacken. In gewünschte Form schneiden und auf einem Teller mit Pilzragout, Steinpilzen und Perlhuhn-Tranchen anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!

ANMELDUNG: dresden-fernsehen.de/mitkochshow



MO 19.30 UHR
DI 23.00 UHR
MI 21.30 UHR
DO 18.30 UHR
FR 23.00 UHR