

Salat von zart geräuchertem Perlhuhn mit Feigen und Maronivinaigrette

Kategorien: Geflügelgerichte, Salate

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

2 Perlhuhnbrüste

etwas Räuchermehl

Salz

Pfeffer

FEIGENCONFIT:

2 EL Kristallzucker

125 ml roter Portwein

250 ml Rotwein

6 Feigen

etwas Rotweinessig

MARONIVINAIGRETTE:

4 EL Balsamico-Essig (12 Jahre oder älter)

3 EL Honig

6 EL Sonnenblumenöl

60 g Maroni (gehackt und gekocht)

20 g Haselnüsse (gehackt)

Salz

Pfeffer

verschiedene Blattsalate (Löwenzahn, Eichblatt, Frisée, Rucola)

etwas Salatmarinade

Zubereitung

Die Perlhuhnbrust räuchern:

Räuchermehl in einem Topf erhitzen, Perlhuhn auf einem passenden Gittereinsatz in den Topf legen, mit einem Deckel oder Alufolie luftdicht verschließen und ca. 4 Minuten räuchern.

Perlhuhn herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Im auf 180 °C vorgeheizten Rohr 11 bis 15 Minuten garen.

Für die Feigen Kristallzucker im Topf schmelzen mit Portwein und Rotwein ablöschen, reduzierend einkochen.

Die geschälten und gewürfelte Feigen zugeben, leicht verkochen.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Rotweinessig abschmecken.

Für die Maronivinaigrette Balsamico, Honig und Sonnenblumenöl verrühren.

Maroni und Haselnüsse einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blattsalate putzen, waschen und trocken schleudern.

Salate marinieren, in der Tellermitte anrichten.

Feigenconfit und in Scheiben geschnittenes Perlhuhn rundum anrichten, mit der Maronivinaigrette beträufeln.