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.