

Rezept

Perlhuhn mit Chilibirnen und Pastinakenpüree

Ein Rezept von Perlhuhn mit Chilibirnen und Pastinakenpüree, am 09.06.2026

Zutaten

1	Perlhuhn (ca. 900 g)		Salz
	Pfeffer		ca. 1 TL getrockneter Oregano
1 EL	Butter	120 g	durchwachsener Speck in dünnen Scheiben
2	kleine reife Birnen		ca. 300 ml Weißwein
1	große rote Chilischote	1	Zimtstange
1	Sternanis		je 250 g mehlig kochende Kartoffeln und Pastinaken
	Salz	100 ml	Milch
	Muskatnuss, frisch gerieben	30 g	Butterschmalz
	Küchengarn		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1330 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Perlhuhn innen und außen waschen und trocken tupfen, innen und außen mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Die Butter in den Bauch geben. Das Perlhuhn mit den Speckstreifen belegen und diese mit Küchengarn festbinden. Mit der Brustseite nach oben in einen flachen Bräter legen und ca. 1 Std. im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) braten. Bei Bedarf nach und nach wenig Wasser angießen.
2. Inzwischen die Birnen schälen, die Stiele dabei dranlassen. In einen kleinen Topf geben, in dem sie gerade Platz haben, und so viel Wein angießen, dass sie ganz bedeckt sind. Die Chilischote waschen, in Scheiben schneiden und samt der scharfen Kerne hinzufügen. Zimt und Sternanis dazugeben, alles einmal aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Die Pastinaken schälen. Vom dicken Teil ca. 3 cm in feine Scheiben hobeln und beiseitelegen. Den Rest grob würfeln und mit den Kartoffeln in einem Topf mit Wasser bedecken, 1/2 TL Salz hinzufügen, aufkochen und in ca. 15 Min. weich kochen.
4. Kartoffeln und Pastinaken in ein Sieb abgießen, abtropfen und ausdampfen lassen. Zurück in den Topf geben und mit dem Kartoffelstampfer (keinen Pürrierstab verwenden, das macht das Püree zäh!) fein zerstampfen. Die Milch in einem Töpfchen erhitzen. Die Kartoffel-Pastinaken-Mischung wieder erwärmen und nach und nach so viel heiße Milch unterrühren, dass ein luftiges Püree entsteht. Mit Salz und Muskat abschmecken und zugedeckt warm halten.
5. Das Perlhuhn an der Brust und einer Keule einstechen: Wenn das leicht geht und der Fleischsaft klar ist, ist es fertig. Sonst noch 5 Min. weiterbraten. Auf einen Teller heben und im abgeschalteten Ofen warm halten. Den Bratensaft mit 2-3 EL Wasser loskochen. Das Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und die feinen Pastinakenscheiben darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite in ca. 30 Sek. knusprig braten. Herausheben und auf Küchenpapier abfetten, leicht salzen.

6. Das Perlhuhn tranchieren, nach Belieben den Speck entfernen. Das Fleisch auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten. Das Püree daneben anrichten und mit Pastinakenchips garnieren. Die Chilibirnen abtropfen lassen und dazulegen. Den Bratensaft um das Fleisch träufeln. Dazu passt ein kräftiger Rotwein.