



Schokolade, Portwein und Balsamico geben dem Perlhuhn den besonderen Geschmack

Das sieht nicht nur lecker aus, das schmeckt auch gut



## Perlhuhn in Schokoladensauce mit Spinat

# Zart, pikant und leicht

Perlhühner stammen ursprünglich aus dem Atlasgebirge und wurden schon in der Antike als Haustiere gehalten. Der deutsche Name bezieht sich auf das dunkle, mit unzähligen weißen Sprenkeln überzogene Federkleid der bis zu 70 cm großen Tiere. In Gemeinschaft gehalten, geben die Vögel recht lautstark kreischende Töne von sich.

Text und Fotos: Klaus Schneiders

**D**eshalb führt die Haltung in der Obhut von Geflügel Liebhabern des Öfteren zu Nachbarschaftsstreitigkeiten. Das sollte aber nicht der Grund zur Nachahmung unseres heutigen Rezeptes sein, vielmehr der zarte Geschmack des weißen Fleisches der Hühner. Das Skipper-Kochstudio ist erneut umgezogen. Die nächsten vier Folgen wurden an Bord einer Nimbus 31 Coupé produziert. Die ist auf den Namen „Harry's“ getauft und gehört selbstverständlich unserem Smut Harry de Scheppers und Silvia Diemer. An Bord werden auch Gäste begrüßt, und während die Weinberge der Mittelmosellen vorbeiziehen, werden edle Tropfen der Region kredenzt und fachkundig kommentiert. Die Pantryzeile der 31 C ist mehr als kompakt, wieweil alle erforderlichen Geräte vorhanden sind und auch die benötigten Utensilien ihren festen,

leicht zugänglichen Platz haben. Gekocht wird hier wohl nur im Hafen oder vor Anker. Klappt man dann den Steuerstuhl um, entsteht über dem Kühlschrank eine durchaus angemessene Arbeitsfläche zur Bearbeitung der Zutaten. Wenig Platz ist also kein Argument pro Dosen-Ravioli oder kalter Küche. Merke: Eine motivierte Crew, und dazu zählt nicht zuletzt der Smut, ist zu allem fähig!

Meister Harry hat für die heutige Mahlzeit nur ein leichtes Bündel zu schultern: Perlhuhnfilets mit Bein, junger, frischer Spinat, ein Päckchen Butter, Sahne und etwas schwarze Schokolade, der Rest ist eh an Bord. Schmunzelnd bemerkt er, dass er sich dieses Mal etwas mehr der heimatischen belgischen Küche zuwendet, deshalb auch die Schokolade. Feinherb und mit 70 % Kakaoanteil sollte sie sein - ob sie dann auch aus Belgien stammt, ist der Sauce eigentlich egal. Die Zubereitung ist binnen einer halben Stunde vollbracht. Grund dafür ist unter an-





Die Beinchen werden von den Filets getrennt und überflüssiges Fett entfernt



Ein Stück Butter in der erhitzten Pfanne auslassen



Das Perlhuhn wird zunächst auf der Fettseite angebraten



Eine goldgelbe Farbe der Filets ist das Signal zum Wenden!

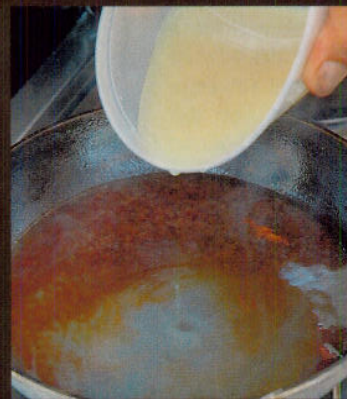
Meister Harry „wirbelt“ an Bord seiner Nimbus 31 Coupé



Nachdem das Fett entsorgt wurde, wird der Bratensatz mit etwas Wasser gelöst



Ein Schuss Portwein verleiht der Sauce eine besondere Note



Etwas Hühnerbrühe zufügen, die gerne aus Würfeln hergestellt sein darf



Feinherbe Schokolade mit 70 % Kakaoanteil dient sowohl als Bindemittel als auch Geschmacksträger - und wie!



Die Sauce kurz aufkochen lassen und etwas Sahne dazu



Während die Sauce in der Pfanne reduziert, die Wok-Pfanne erhitzen und Olivenöl hineingeben

Die Spinatblätter kommen trocken in Pfanne





## Perlhuhnfilets in Schokoladensauce mit jungem Spinat



### Die Zutaten (für 2 Personen)

- 2 Perlhuhnfilets
- 250 g Spinat
- 20 g Schokolade
- Butter
- Sahne
- Hühnerbouillon
- Wasser
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Olivener Öl
- Balsamico
- Portwein

### Das Küchenmaterial

- Wokpfanne
- Bratpfanne
- Schneebeesen
- 2 tiefe Teller
- Schneidebrett und Messer
- Kochlöffel
- Salz- und Pfeffermühle

### Die Zubereitung

Die Beinchen vom Perlhuhnfilet trennen und, wenn erforderlich, Fett entfernen. Butter in der Pfanne auslassen und die Filets zunächst auf der Fettseite goldgelb anbraten. Wenden, und auch von der Fleischseite gut anbraten. (Die Beinchen können mitgebraten und separat gegessen werden.) Wenn die Filets noch nicht ganz durch sind aus der Pfanne nehmen und zwischen zwei tiefen Tellern warm halten. Das Bratfett aus der Pfanne entsorgen und den verbleibenden Satz mit Wasser lösen. Einen Schuss Portwein, Hühnerbouillon und einige Stücke Schokolade hinzuzufügen. Die Sauce kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Schuss Sahne hinzuzufügen und bis auf die Hälfte einkochen lassen. Während die Sauce in der Pfanne reduziert, die Wok-Pfanne erhitzen und etwas Olivenöl hineingeben. Die trockenen Spinatblätter zugeben und kurz backen, bis sie einfallen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zum Abschluss ein wenig guten Balsamico-Essig zugeben. Die Perlhuhnfilets in Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten, den Spinat drapieren und die Sauce über und um die Filets verteilen. Guten Appetit!

### Weinempfehlung

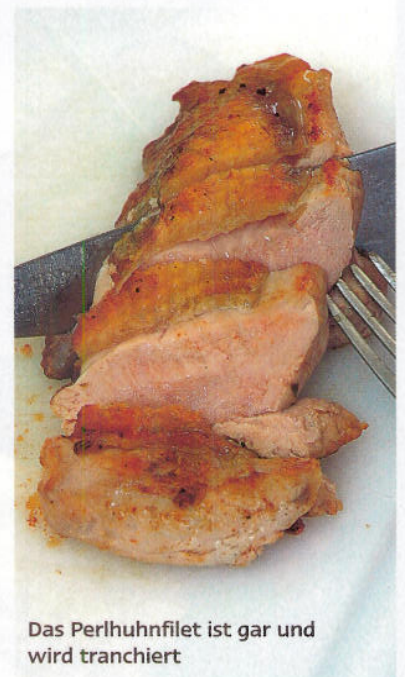
Silvia Diemer empfiehlt zum Perlhuhn einen trockenen Weißburgunder, zum Beispiel einen 2005er von der Gutsverwaltung Niederhausen Schloss Böckelheim an der Nahe.



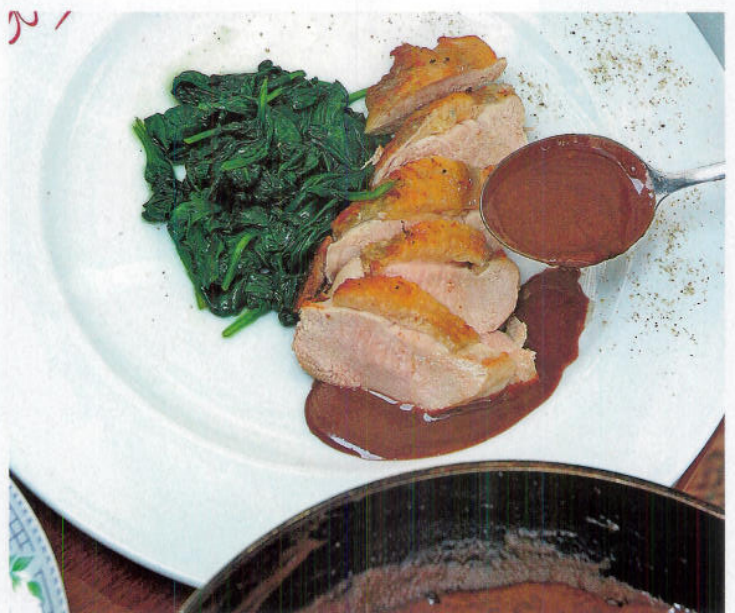
Salz, Pfeffer, Muskat und einen Schuss Balsamico dazu



Das Ganze umrühren und fertig!



Das Perlhuhnfilet ist gar und wird tranchiert



Spinat und Sauce hinzufügen und - je nach Bordstandard - den Teller mit etwas gemahlenem Pfeffer garnieren

derem, dass das Hühnerfilet zwar von beiden Seiten goldbraun angebraten wird, in der Mitte dann aber eigentlich noch roh ist. Aufbewahrt zwischen den beiden tiefen Tellern gart es schonend nach, und wenn die Sauce verfeinert, reduziert und servierbereit ist, zeigt sich beim Tranchieren, dass der Vogel tatsächlich durch und durch gar, dabei aber zart und saftig ist. Auch der Spinat ist ruck-zuck fertig! Olivenöl in die gut vorgewärmte Pfanne, die trockenen (!) Spinatblätter hinein, Salz, Pfeffer, Muskat und eine Schuss Balsamico dazu, umrühren und fertig ist das gesunde Gemüse. Offen bleibt wie immer die Schlüsselfrage, ob an Land oder an Bord: Wer erledigt den Abwasch? Guten Appetit!