Perlhuhnbrüstchen an Trüffelsosse

«Die Trüffel ist durchaus kein sicher wirkendes Aphrodisiakum, aber sie kann unter gewissen Umständen die Frauen zärtlicher und die Männer liebenswürdiger machen!» (Brillat-Savarin)

La Mise en Place:

1 schwarze Trüffel, 2 Perlhuhnbrüstchen, Pfeffermühle, Butter, 2 EL roter Porto, ½ dl Rotwein, 1 dl Bouillon, eiskalte Butter

Die Vorbereitung:

Trüffel in feine Scheibchen schneiden. Die Perlhuhnbrüstchen mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter schmelzen und das Geflügel darin beidseitig während fünf Minuten braten, dabei immer wieder mit der Bratbutter übergiessen. Im Ofen warm stellen.

Die Trüffelscheibchen im Bratsatz kurz anziehen, mit Porto und Rotwein löschen und auf die Hälfte reduzieren, mit Bouillon auffüllen und zu einer samtenen Sosse kochen. Zum Schluss einige kalte Butterflöckchen einschwingen.

Das passt dazu:

Rahmlauch und Reis