

## Perlhuhn mit Trüffeljus und Tagliatelle

1 Perlhuhn Supremes  
Salz und Pfeffer  
wenig Olivenöl  
2 EL Butter  
1 zerquetschte Knoblauchzehe  
1 Thymianzweig  
1 Rosmarinzweig

### **Sauce**

2 dl Perlhuhn Fond  
40 gr Trüffelbutter  
Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Perlhuhn stücke salzen und pfeffern
2. auf der Hautseite in Olivenöl knusprig braten, drehen und auf der anderen Seite noch etwa halb so lange braten
3. Butter, Knoblauch und Kräuter zugeben und das Perlhuhn dann während zwei, drei Minuten immer wieder mit der brutzelnden Butter übergießen (arosieren)
4. ein paar Minuten an der Wärme ruhen lassen
5. den Perlhuhn (oder Geflügelfond) Fond aufkochen und abseits der Herdplatte die Trüffelbutter einschwenken, nicht mehr kochen!
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

## DAZU PASST

- Tagliatelle