

Perlehønebryst m/kompot af fennikel - blommer og løg m/sennepsauce.

1 stk. perlehønebryst pr. person

Olie til pensling

Salt - peber - timian

2 stk. rødløg

6 stk. blommer

2 stk. fennikel

2 spk. hvid balsamico

3 spk. honning

Olie - salt - peber

Sauce:

1 stk. æble

2 skalotteløg

1 spk. hvid balsamico

Olie

2 dl boullion

2 dl piskefløde

1 spk. sennep - sød

Rens perlehønebrystet, pensl med olie. Krydres med salt - peber - timiangrene på. Sættes i en forvarmet ovn ved 200 gr. i 15 min. - hviler til servering.

Rens løg og fennikel, snittes fint. Skær blommerne igennem, fjern sten og skæres i både, sautes af i olie uden at brune. Tilsæt balsamico og honning.

Lad det simre til grøntsagerne er sprøde ca. 10 min. Smages til med salt - peber.

Sauce: Skræl løg og æble. Hakkes fint. Sauteres af i olie og kom balsamico og boullion på - koges sammen. Tilsæt piskefløde og koges jævnt. Smages til med sennep, salt og peber. Blendes.