

FEBRUAR 2015: KAI SCHNELLER

MIÉRAL-PERLUHN

an Vinaigrette von Norciatrüffeln mit Blumenkohl und Micro Leaf

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

Perlhuhnbrust

je 4 Stück Perlhuhnbrüste und -keulen von Delta Fleisch

100g Nussbutter

Ubena Murray Riversalz

Ubena Tasmanischer Pfeffer

Perlhuhnbrüste (ohne Haut - diese wird für knusprige Hautchips als Teller-Deko verwendet) leicht mit Ubena African Rub massieren, mit abgekühlter Nussbutter vakuumieren und bei 54°C ca. 15 Minuten im Wasserbad pochieren, in schäumender Butter kurz nachbraten, aufschneiden, mit Murray Riversalz und tasmanischem Pfeffer von Ubena würzen.

Vinaigrette

0,3 l Geflügelfond

2 EL weißer Balsamico

Mindamin fix

1-2 EL alter Balsamico (Montebollo FM 02)

100 g blanchierte Wurzelgemüsebrunoise (Staudensellerie, versch. Möhren)

50 g Norciatrüffelbrunoise

1/2 TL Dijonsenf

frisch geschnittene Petersilie

Geflügelfond und weißen Balsamico aufkochen, rassig abschmecken und mit Mondamin fix (ja, genau!) sämig binden. Den alten Balsamico einmischen, blanchierte Wurzelgemüsebrunoise, Norciatrüffelbrunoise und Dijonsenf fein unterziehen, Petersilie dazu, nochmal abschmecken - nicht zu sauer!

Gebackene Geflügelleberpraline

1 Stück Geflügelleber (am besten vom Perlhuhn selbst)

Gänse- oder Entenleberparfait

Panko

Geflügelleber mit etwas Gänse- oder Entenleberparfait cremig mixen, abschmecken und gut durchkühlen. Mit Parisienne-Ausstecher 1 cm-Kugel ausstechen, frieren und 2x mit Panko panieren. Goldbraun bei gut 160°C frittieren - auf Kerntemperatur achten.

Blumenkohlpüree

250 g weißer Blumenkohl

60 - 80 g Nussbutter

Weißer Blumenkohl in schwachem Salzwasser ganz weich kochen, mit Nussbutter im Mixer fein pürieren, passieren und abschmecken.

Amaranth-Popcorn

2 EL Amaranth

Amaranth in Topf mit Deckel fettlos und nicht zu heiß anrösten bis alle Körner aufgesprungen sind.

Dekoration

1 Handvoll Micro Leaf-Blätter von Keltenhof, roh gehobelter lila Blumenkohl, frisch gehobelter Norciatrüffel - kann auch durch schwarzen oder weißen Trüffel ersetzt werden.