

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

PERLUHN GEFÜLLT – RICOTTA-TRUFFEL – KARTOFFELPLÄTZCHEN - TRUFFELSAUCE

Zutaten:

4 Stk.	Perlhuhnbrust
1 EL	Schalotten, fein gehackt
1 EL	Butter
150-200 gr	Ricotta
etwas	Paniermehl / evtl. 1 Stück Ei (zum binden – Alternativ etwas Spinat dazugeben)
40 gr	Geriebener Truffel oder Truffel-Carpaccio / Paste (erhältlich Globus, z.T. Migros)

Zutaten:

2 dl	Gemüsebouillon, stark gewürzt
1 dl	trockener Sherry
1 dl	Saucenhalbrahm
0.5-1dl	Prosecco
etwas	Truffel Paste
	Salz & Pfeffer

Zutaten:

1kg	Kartoffeln, gekocht und ausgedämpft
1 Stk	Eigelb
etwas	gehackte Petersilie
etwas	Salz, Pfeffer
etwas	Butter

ZUBEREITUNG:

Für die Kartoffelplätzchen – die Kartoffeln kochen und ausdämpfen lassen. Die noch heissen Kartoffeln durch eine Presse drücken. Sofort mit Eigelb vermengen, bis ein glatter, fester Teig entsteht. Petersilie zufügen und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Rollen formen und diese auskühlen lassen. Anschliessend in 2cm dicke Scheiben schneiden und in Butter von beiden Seiten anbraten. Warmstellen – bzw. im Backofen fertig backen.

Für die Perlhuhnbrüste – diese der Länge nach mittig waagrecht einschneiden. Zwiebeln in Butter andünsten und mit Truffel und Ricotta vermischen. Mit Salz und Pfeffer abwürzen. Die Masse in die Perlhuhnbrüste füllen und mit einem Zahnstocher verschliessen.

Die Perlhühner in der Bratbutter bei guter Hitze beidseitig je etwa 3 Minuten anbraten. Bei 100°C. während etwa 20 Minuten im Ofen ziehen lassen.

Bouillon, Sherry, Prosecco und den Rahm zusammen bis zur gewünschten Dicke einkochen lassen. Truffelpaste nach Belieben beifügen und nochmals abschmecken.

Die Perlhühner evtl. diagonal aufschneiden und mit den Kartoffelplätzchen schön anrichten. Truffelsauce darüber träufeln. En guete©.