



Souffliertes Perlhuhnbrüstchen mit Schwarzpfeffer-Linsenmousslin und Spargelsautée



Zutaten (10 Personen)

10,00	Stk	Perlhuhnbrust
15,00	g	KNORR® Würzmix provençale 1 x 1.60 kg
3,00	cl	SAIS® Goldflex 1 x 12.00 l
0,50	kg	Pouletbrüstchen, ohne Haut
3,50	dl	RAMA CREMEFINE Schlagcrème 31% 6 x 1.00 L
15,00	g	KNORR® Mise en Place Küchenkräuter 2 x 0.34 kg
5,00	g	KNORR® Würzmix provençale 1 x 1.60 kg
		Linsenmousslin:
375,00	g	KNORR® STOCKI Kartoffelstock 6 x 0.75 kg
1,30	l	Wasser
15,00	g	Salz
50,00	g	Butter
7,50	dl	Milch
250,00	g	Beluga-Linsen
30,00	g	KNORR PROFESSIONAL® Professional Gewürzpaste Pfeffer Mix 0.75 kg
		Spargelsautée:
2,00	Stk	Peperoni, rot



0,50	kg	Spargel grün
2,00	cl	MAZOLA® Oliven Öl Extra Virgen 6 x 1.00 L
10,00	g	KNORR® Gemüsekrönung Butternote & Kräuter 1.00 kg
		Thymianjus:
5,00	dl	Sauce Demi-glace 1.2kg KNORR
40,00	g	Thymian, frisch

Zubereitung

Vorbereitung:

- Perlhuhnbrust parieren
- Beluga-Linsen in kaltem Wasser einige Stunden einweichen
- Spargeln schälen und blanchieren
- Peperoni waschen und in Streifen schneiden
- Thymian waschen, trocknen und klein hacken

Zubereitung:

- Perlhuhnbrüste würzen und in Goldflex anbraten
- Aus Hühnerfleisch, Rama Schlagcreme und Kräutern eine Farce herstellen
- Perlhuhn mit Farce einstreichen und bei 160°C fertig garen
- Linsen kochen
- Schalotten in Öl andünsten die gekochten Linsen begeben mit wenig Balsamico-Essig ablöschen
- Für den Kartoffelstock Wasser, Salz und Butter erhitzen, von Herd ziehen kalte Milch begeben und Stocki einrieseln lassen
- 2 Minuten ziehen lassen, mit dem Schneebeesen durchrühren und mit den Belugalinsen vermischen
- Mit Pfefferpaste abschmecken
- Für das Spargelgemüse die Peperoni Streifen in Olivenöl sautieren, Spargeln begeben und mit Würzmix abschmecken
- Demi-glace nach Anleitung herstellen und gehackten Thymian begeben
- Perlhuhnbrust aufschneiden und auf dem Schwarzpfeffer Linsen Moussline mit dem Spargel-Sauté und Thymianjus anrichten