

Perlhuhn Brust und Keule

Personen: 6 | Autor: Otto Gourmet Küche | Kategorie: Geflügel

Zutaten

Miéral Perlhuhn

- 1 Miéral Perlhuhn (Küchenfertig) (Art.: 5033/ 5197)
- alternativ Geflügelset (Art.: 5142)
- Thymian
- etwas Salz, Zucker
- Butter
- Trüffeljus

Poweraden (Frische Artischoken)

- 2 Poweraden
- 1 Zitrone
- etwas Olivenöl
- etwas Salz, Zucker
- 1 Avocado
- Weißer Balsamico-Essig
- Rosmarin, Thymian
- etwas Knoblauch

Artischoken-Püree

- 4 Artischoken
- Olivenöl
- weißer Balsamico-Essig
- Salz, Zucker
- etwas Pfeffer

Zubereitung

Miéral Perlhuhn

- Perlhuhn klassisch in Brust und Keule zerlegen (oder Geflügelset verwenden)
- Von den Perlhuhnbrüsten die Haut lösen und gehackten Thymian darunter geben, Haut zurück klappen
- Brüste & Keulen jeweils mit Salz und etwas Zucker würzen
- Teilstücke mit etwas Nussbutter getrennt voneinander vakuumieren
- Die Brust bei 62 °C für 30 Min. und die Keulen bei 64 °C für 35 Std. Sous-vide garen
- Die Perlhuhnstücke nach Ende der Garzeit aus den Beuteln nehmen
- Das Fleisch der Keulen vom Knochen lösen & portionieren – eine Keule ergibt 4 Portionen
- In einer Trüffeljus (z. B. über bosfood.de oder selber herstellen) glasieren
- Brust: bei mittlerer Hitze in einer Pfanne, auf der Hautseite kross braten
- Wenden und mit frischer Butter & Thymian nachbraten. Dabei die Butter schön bräunen und die Brust damit übergießen, das gibt dem Perlhuhn zusätzlich ein tolles Aroma

aus der Otto Gourmet Küche

Poweraden (Frische Artischocken)

- In einer Schüssel Wasser mit etwas Zitronensaft mischen
- Poweraden (pro Portion eine) putzen: von den äußeren Blättern befreien, mit einem Sparschäler schälen, Blätter abschneiden, den harten Kern entfernen und längs achteln. Poweraden-Teile in das Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden
- Für das Garen der Poweraden-Stücke etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Poweraden hineingeben, mit Salz und etwas Zucker würzen
- Mit weißem Balsamico-Essig ablöschen, frischen Rosmarin und Thymian sowie etwas Knoblauch zugeben mit dem Zitronen-Wasser auffüllen und die Poweraden darin bissfest gar köcheln lassen

Artischocken-Püree

- Die eingelegten Artischockenböden (in Lake – aber ohne diese) in einen Mixer geben
- Olivenöl, weißen Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker zufügen und pürieren
- Nach Belieben das Püree durch ein feines Sieb passieren
- Erneut mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und evtl. einer Prise Zucker abschmecken

Anrichten

- Trüffel hobeln
- Perlhuhnbrust gegen die Faser tranchieren
- Poweraden auf einem Teller anrichten und mit Trüffel & einzelnen Wildkräuterblättern garnieren
- Artischocken-Püree auf den Teller geben, Perlhuhnbrust mit der Haut nach oben darauf setzen, glasierte Keule daneben anrichten

Guten Appetit!