

Perlhuhnbrust mit Gratiniertem Grünspargel, Haselnüsse-Steckzwiebel Vinaigrette und Erdäpelmousseline

Perlhuhnbrust

4 Stk Perlhuhnbrüste
Salz, Pfeffer & Thymian
Öl zum Braten

Die Perlhuhnbrüste salzen und im heißem Öl anbraten, bei 150°C ca. 8-10 Minuten garen. In brauner Butter mit Thymian & Rosmarin kurz schwenken

Vinaigrette

100g Steckzwiebel geschält & halbiert
1 El Pomerie Senf
1 El gehackte Petersilie
Salz
Pfeffer
Rotweinessig
100g Haselnüsse geröstet
Olivenöl
1 El Honig

Alle Zutaten vermengen und gut abschmecken

Grüner Spargel

1 kg Grünen Spargel
Salz

Den Grünen Spargel waschen, und mit einem Messer die Blätter runter zupfen. Enden abschneiden. Von 4 Stk mit einem Gemüseschäler der Länge nach dünne Scheiben runter schneiden. Die restlichen in einem Salzwasser bissfest kochen.

Erdäpfelpüree

200g gekochte und passierte Erdäpfel
200g Butter kalt und in Würfel geschnitten
50g Milch
Salz

Zum Anrichten

Rohen gehobelten Spargel
Rohschinken / kalt geräucherten Seesaibling
Rucola
Halbierte Kapstachelbeeren / Physalis
Essbare Blüten

Den Grünen Spargel portionsweise auf ein Backblech legen und mit dem Bergkäse an den Enden belegen. Danach den Bergkäse mit Hilfe einer Oberhitze leicht zum Schmelzen bringen,

Den gratinierten Spargel auf ein Teller legen und mit der Vinaigrette marinieren. Den rohen Weißen und Grünen Spargel, Rucola mit Olivenöl und Limettensaft marinieren und als Salat darauf setzen. Mit den Kapstachelbeeren und Blüten garnieren.