

Perlhuhn-Brust mit Vanille-Schaum und Blumenkohl-Püree

Für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrüste, mit Haut Öl Salz, Pfeffer

Für den Schaum:

300 g Perlhuhn-Karkassen 3 Schalotten 200 ml Sahne
1 EL Butter 400 ml Geflügelfond 2 EL Kräuternessig
2 Vanilleschoten Salz

Für das Püree:

$\frac{1}{2}$ Blumenkohl 1 Zitrone 3 EL Sahne
1 Muskatnuss Salz Pfeffer

Für den Rhabarber:

1 Stange Rhabarber 1 Zitrone 3 Zweige Rosmarin
30 g Zucker

Für die Perlhuhnbrust:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Perlhuhnbrüste waschen, trockentupfen und die Haut ablösen. Haut in einer Pfanne kross anbraten. Fleisch in Öl braten und bei 80 Grad im Ofen warm stellen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Schaum:

Schalotten abziehen und würfeln. Mit Karkassen in Öl anschwitzen. Mit Fond ablöschen. Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, Essig, Vanilleschoten- und mark hinzugeben und köcheln lassen. Salzen. Zum Schluss durch ein Sieb passieren und mit der Butter aufmixen.

Für das Püree:

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Blumenkohl in kleine Stücke schneiden und garen. Zitrone halbieren und Saft einer halben Zitrone auspressen und auffangen. Blumenkohl mit Zitronensaft und Sahne zu einem Püree verarbeiten. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rhabarber:

Zitrone halbieren und Saft einer halben Zitrone auspressen und auffangen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Rhabarber in Stücke schneiden und mit Zitronensaft, Zucker und Rosmarin in eine Auflaufform geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten garen und anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 03. April 2020