POULETBRUST MIT KARTOFFELTATAR UND BROCCOLICREME

QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen

15

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4	Pouletbrustfilets à 125 g
	Salz und Pfeffer
200 g	Cherrytomaten
	Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DAS TATAR

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
300 g	Kartoffeln, geschält, gegart, gewürfelt
50 g	Zwiebel(n), klein gewürfelt
20 g	Schnittlauch, geschnitten
15 ml	Balsamico Essig, weiss
15 ml	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gerieben
	Kümmel, gemahlen

FÜR DIE CREME

250 g	
200 g	Broccoli, fein geschnitten
100 g	Zwiebel(n), klein gewürfelt
20 g	Butter
250 ml	Gemüsebouillon
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Pouletbrüste würzen, beidseitig anbraten und mit den Tomaten ca. 12 Minuten im vorgeheizten Backofen fertig braten.
3. Für das Kartoffeltatar: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Für die Creme: Broccoli und Zwiebeln in Butter langsam anschwitzen, mit Gemüsebouillon aufgiessen und aufkochen. QimiQ Saucenbasis einrühren, würzen und 5 Minuten weiterköcheln lassen.
5. Creme aufmixen und mit Pouletbrust und lauwarmen Kartoffeltatar mit einem Formring anrichten.