



# 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.