



MAISHUHNBRUST MIT KARTOFFELROULADE UND KOHLSPROSSENPÜREE



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Maishuhnbrüste à 160 g
Salz und Pfeffer
Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DIE KARTOFFELROULADE

80 g
6 Eigelb
200 g Mehliges Kartoffel(n), gekocht, geschält, gepresst
100 g Butter, geschmolzen
100 g Weissmehl
6 Eiweiss
Salz und Pfeffer
Muskatnuss, gemahlen
130 g Rote Zwiebel(n), fein geschnitten
60 ml Olivenöl
250 g Champignons, fein geschnitten
100 g Shiitakepilz(e), fein geschnitten
60 g Peterli, fein gehackt
Thymian, fein gehackt

FÜR DAS KOHLSPROSSEN PÜREE

120 g
440 g Kohlsprossen, gekocht
30 g Butter
30 ml Kürbiskernöl
Salz und Pfeffer
Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Kartoffelroulade: QimiQ Saucenbasis mit Eigelb glatt rühren und die gepressten Kartoffeln dazumischen. Geschmolzene Butter langsam einarbeiten und danach das Mehl gut einarbeiten.
3. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben.
4. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten backen.
5. Rote Zwiebel in heissem Olivenöl anschwitzen, Pilze dazugeben und rösten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Restliche Zutaten dazumischen, abschmecken und auskühlen lassen.
6. Kartoffelboden mit den Pilzen belegen, einrollen und gut durchkühlen lassen.
7. Für das Kohlsprossenpüree: Die warmen Kohlsprossen mit einem Stabmixer fein pürieren. QimiQ Saucenbasis dazugeben und gut einarbeiten.
8. Butter und Kürbiskernöl dazumischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
9. Maishuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig in heißem Öl anbraten und im Ofen bei 160 °C ca. 10 Minuten fertig garen.

10. Kartoffelroulade in Scheiben schneiden und beidseitig in Butter anbraten.

11. Maishuhnbrüste mit der Kartoffelroulade und dem Kohlsprossenpüree anrichten und servieren.