



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS PERLUHNN

150 g Perlhuhn, pro Portion

FÜR DIE FREGOLA SARDA

1000 ml Gemüfefond

250 g Fregola Sarda

60 ml Olivenöl

50 g Zwiebel Brunoise

12 g Salz

2 g Pfeffer

150 ml Weisswein

100 Tomaten-Concassée

10 g Knoblauch, fein gehackt

2 Zitronenthymianblätter

FÜR DIE JUNGZWIEBEL-CHIPS

125 g

300 g Jungzwiebel

2 g Salz

30 g Peterli, glatt

FÜR DEN RAHM-KOHLRABI

250 g

500 ml Gemüfefond

700 g Kohlrabi

60 g Butter

35 g Jungzwiebel Julienne

12 g Salz

2 g Pfeffer

50 ml Trockener Wermut

ZUM ANRICHTEN

Schnittlauchöl

Perlhuhn Jus

ZUBEREITUNG

1. Für das Perlhuhn

1. Das Perlhuhn Suprême im Wasserbad bei 58 °C für eine Stunde Sous-Vide garen.
2. Anschließend aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen und im neutralen Öl scharf anbraten.

2. Für die Fregola Sarda

1. Die Zwiebel-Brunoise und den Knoblauch in Olivenöl glasig schwitzen.
2. Die Fregola Sarda zugeben und mit Weißwein ablöschen.
3. Sobald der Wein reduziert ist, mit Gemüfefond nach und nach aufgießen und bissfest garen.
4. Den Thymian und das Tomaten-Concassée unterziehen.

5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Jungzwiebel-Chips
 1. Die Jungzwiebel fein schneiden und in stark sprudelndem Salzwasser blanchieren. Umgehend in Eiswasser abschrecken.
 2. Gut abtropfen lassen und etwas ausdrücken.
 3. Die Jungzwiebel mit der QimiQ Sahne-Basis, Petersilie, Salz und Tapiokastärke gut mixen.
 4. Auf eine Silikonmatte streichen und für ca. 20 Minuten bei 130 °C Heißluft knusprig backen.
4. Für den Rahm-Kohlrabi
 1. Den Kohlrabi schälen und in gefällige Form schneiden.
 2. Die Blätter Julienne schneiden und beiseitelegen.
 3. In Butter anschwitzen, mit Wermut ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Weich kochen.
 4. Mit der QimiQ Sahne-Basis vollenden.
 5. Die Kohlrabiblätter und Jungzwiebel Julienne unterziehen.
 6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Zum Anrichten

Die Fregola Sarda, Rahmkohlrabi und Perlhuhnbrust anrichten. Die Jungzwiebelchips anlegen und mit Schnittlauchöl und Perlhuhnjus servieren.