



POULETBRUST MIT KARTOFFELTATAR UND BROCCOLI-CREME DE BEURRE DE BEURRE



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Pouletbrustfilets à 150 g

Salz und Pfeffer

400 g Cherrytomaten

Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DAS KARTOFFELTATAR

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

600 g Kartoffeln, geschält, gegart, gewürfelt

100 g Zwiebel(n), fein gewürfelt

40 g Schnittlauch, gehackt

25 ml Balsamico Essig, weiss

30 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

Kümmel, gemahlen

FÜR DIE BROCCOLI-CREME DE BEURRE

375 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 g Butter, geschmolzen

150 g Broccoli, püriert

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

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 und abschmecken.
4. Für die Broccolicreme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Geschmolzene Butter langsam unterrühren.
6. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
7. Creme mit Pouletbrust und lauwarmen Kartoffeltatar mit einem Formring anrichten.