



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DAS PERLUHN

150 g Perlhuhn, pro Portion

FÜR DIE FREGOLA SARDA

1000 ml

250 g Fregola Sarda

60 ml Huile d'olive

50 g Zwiebel Brunoise

12 g Sel

2 g Poivre

150 ml Vin blanc

100 Tomaten-Concassée

10 g Ail, finement hachées

2 Zitronenthymianblätter

FÜR DIE JUNGZWIEBEL-CHIPS

125 g

300 g Jungzwiebel

2 g Sel

30 g Persil, sans levure

FÜR DEN RAHM-KOHLRABI

250 g

500 ml

700 g

60 g Beurre

35 g Jungzwiebel Julienne

12 g Sel

2 g Poivre

50 ml

ZUM ANRICHTEN

Schnittlauchöl

Perlhuhn Jus

PRÉPARATION

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.