



# 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** QimiQ Sahne-Basis  
**6** Eigelb  
**200 g** mehliges Kartoffel(n), gekocht, geschält, gepresst  
**100 g** Butter, geschmolzen  
**100 g** Mehl  
**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** Petersilie, fein gehackt  
Thymian, fein gehackt

## FÜR DAS KOHLSPROSSENPÜREE

**120 g** QimiQ Sahne-Basis  
**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 Sahne-Basis 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 verdunstet 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 Sahne-Basis 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.