



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS PERLUHN

**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** QimiQ Sahne-Basis

**300 g** Jungzwiebel

**2 g** Salz

**30 g** Petersilie, glatt

### FÜR DEN RAHM-KOHLRABI

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**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.