

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. April 2020**
Signature Dish mit Johann Lafer



Björn Freitag

Perlhuhnbrust mit Vanilleschaum, Blumenkohlpüree und mariniertem Rhabarber

Zutaten für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:
2 Perlhuhnbrüste, mit Haut
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Perlhuhnbrüste waschen, trockentupfen und die Haut ablösen. Haut in einer Pfanne kross anbraten. Fleisch in Öl braten und bei 80 Grad im Ofen warm stellen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Schaum:
300 g Karkassen vom Perlhuhn
3 Schalotten
200 ml Sahne
1 EL Butter
400 ml Geflügelfond
2 EL Kräuteresig
2 Vanilleschoten
Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und würfeln. Mit Karkassen in Öl anschwitzen. Mit Fond ablöschen. Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, Essig, Vanilleschoten- und mark hinzugeben und köcheln lassen. Salzen. Zum Schluss durch ein Sieb passieren und mit der Butter aufmixen.

Für das Püree:
½ Blumenkohl
1 Zitrone
3 EL Sahne
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Blumenkohl in kleine Stücke schneiden und garen. Zitrone halbieren und Saft einer halben Zitrone auspressen und auffangen. Blumenkohl mit Zitronensaft und Sahne zu einem Püree verarbeiten. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rhabarber:
1 Stange Rhabarber
1 Zitrone
3 Zweige Rosmarin
30 g Zucker

Zitrone halbieren und Saft einer halben Zitrone auspressen und auffangen. Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Rhabarber in Stücke schneiden und mit Zitronensaft, Zucker und Rosmarin in eine Auflaufform geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten garen und anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.