

# Bresse-Poularde | Kopfsalat | Perigord-Trüffel

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Bresse-Poularde á 1,8 kg von DELTA  
Fleisch Hamburg
  - 32 Scheiben schwarzer Perigord-Trüffel  
(DELTA Fleisch Hamburg)
- Salz, Pfeffer

Die Brust und die Keulen von der Karkasse auslösen. Die Keulen würzen und beidseitig anbraten. Im Ofen bei ca. 160°C 40–50 Minuten knusprig braten. In jede Brust zwei Taschen schneiden und in diese jeweils 8 Scheiben Trüffel geben. Auf der Hautseite in Butterschmalz anbraten und bei geringer Hitze garen. Dabei immer wieder mit dem Butterschmalz übergießen.

## Trüffel-Mayonnaise

- 4 EL Mayonnaise
  - 4 EL Crème fraîche
  - 4 EL Trüffeljus
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Alles miteinander vermengen und abschmecken. Mit der Trüffel-Mayonnaise die Salatblätter vor dem Anrichten marinieren.

## Trüffeljus

- 125 g Trüffel, fein gehackt
  - 200 ml Madeira
  - 200 ml Kalbsfond
  - 200 ml Trüffeljus
- Salz, Pfeffer, etwas kalte Butter

Die feingehackten Trüffel in etwas Butter anschwitzen, mit Madeira, Trüffeljus und Kalbsfond ablöschen und um ein Drittel einkochen, abschmecken und mit etwas kalter Butter aufmontieren.

## Pilzpüree

- 200 g Champignons
  - 200 g Egerlinge
  - 100 g Herbsttrompeten
  - 1 Zwiebel, fein geschnitten
  - 1 Knoblauchzehe
- etwas Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat

Die Pilze mit der Zwiebel und dem Knoblauch anschwitzen. Das austretende Wasser sollte verkocht sein. Etwas Sahne dazugeben, abschmecken und im Thermomix zu einem feinen Püree mixen.

## Kopfsalatpüree

- 300 g Kopfsalat (Kopfsalatherzen 1 Tag in kaltem Wasser einlegen)
  - 100 g Spinat
- Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat

Kopfsalat und Spinat blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. Gut auspressen. In einen Thermomix geben und mit etwas warmer Sahne zu einem kompakten Püree mixen. Abschmecken.

## Parmesanröllchen

Parmesan mit einer Microplane fein reiben. Kleine Rechtecke auf eine Silikonmatte streuen und in der Mikrowelle 12 Sekunden erwärmen. Den zerlaufenen Parmesan um einen dünnen Metallstab rollen und im Holdomat bei 62°C 3 Stunden trocknen.

## Garnitur

- Gezupfte Steinpilzkresse von Keltenhof
- Karamellierte Silberzwiebeln
- Schwarze Brotchips

Die Steinpilzkresse mit Essig und Öl marinieren.

Die marinierten Kopfsalatblätter auf der einen Hälfte des Tellers platzieren. Kopfsalat- und Waldpilzpüree zwischen die Salatblätter geben und mit den Parmesanröllchen, der Steinpilzkresse und den schwarzen Brotchips garnieren.

Die Brust halbieren und mit der Keule sowie der abgebutterten Trüffeloße auf die andere Hälfte des Tellers geben.