

Autor: Detlev Ueter
Zubereitungszeit: 1 Stunde 30 Minuten
Garzeit: 25 Minuten



Zutaten

Geflügelfarce:

100 g Putenbrust
20 g Ei
Salz, Pfeffer
100 g Sahne
20 g Petersilie

Wachtelbrust Roulade (Sous Vide):

600 g Chicoree gegart (s. Grundrezept)
300 g Wachtelbrust roh
100 g Gänseleber
100 g Geflügelfarce
Salz; Pfeffer

Charamelisierter Chicoree:

Sesamöl
Honig

Garnitur:

Estragon-Jogurt
Jogurt
Estragon
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Geflügelfarce:

Die Putenbrust in feinen Würfeln schneiden und mit Ei und Gewürzen kurz einfrieren. Dann in einer Moulinette mit der Petersilie fein cuttern und die Sahne untermixen. Abschmecken mit Salz und eventuelle etwas Weinbrand oder Portwein.

Wachtelbrust Roulade (Sous Vide):

Die äußeren Chicoreeblätter entblättern und neben einander auf Klarsichtfolie legen. Dann mit etwas Geflügelfarce einstreichen. Die Wachtelbrust und die Gänseleberscheibe darauf legen und einrollen. In Alufolie fixieren und vacuumieren. Bei 85 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 25 Minuten Sous Vide garen.

Charamelisierter Chicoree:

Den restlichen Chicoree in Viertel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Sesamöl und Honig caramelisieren lassen.

Garnitur:

Dieses Gericht kann auch warm mit ein paar gebratenen Kartoffelwürfel oder Cous Cous serviert werden.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Detlev Ueter zur Verfügung gestellt.