



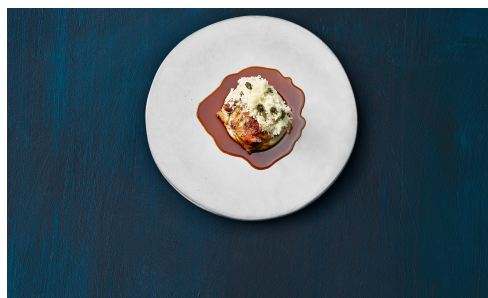


Ribelmaispoularde an Buttermilch mit Blumenkohl



Der feine Unterschied.

-  Gesamtzeit: 2 h
-  Aktivzeit: 20 min
-  Marinieren: 12 h
-  Anspruchsvoll



Zutaten

für 4 Personen

- 4** Schweizer Ribelmaispouardenschenkel
- 500 ml** Buttermilch
- 400 g** Blumenkohl
- 300 g** Rahm
- 100 g** Hühnerfond dunkel
- 50 g** Molkeessig
- etwas** Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 Stück** frische Chilischoten
- 4** Lorbeerblätter
- 30 g** frischer Thymian
- 30 g** frische Petersilienblätter

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 590** kcal
- 34 g** Eiweiss
- 5 g** Kohlenhydrate
- 48 g** Fett

 Glutenfrei

 enthält Laktose

Zubereitung

Vorbereitung Fleisch

- Die Ribelmaispouardenschenkel in der Buttermilch mit dem Chili, dem Lorbeer, dem Thymian und der Petersilie für 12 Stunden marinieren. Anschliessend aus der Marinade nehmen, in einem Vakuumsack vakuumieren und im Wasserbad für 1 Stunde bei 69 °C niedergaren.

Herstellung Blumenkohlcreme

- 1 Den Blumenkohl waschen. 300 g des Blumenkohls in Wasser und Rahm weich kochen und fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und Molkeessig abschmecken. Vom Rest des Blumenkohls 12 kleine Röschen abtrennen und diese in Rapsöl ausbacken. Einen kleinen Rest Blumenkohl übrig lassen.

Finalisierung und Servieren

- 1 Die Ribelmaispoulardenschenkel kurz auf beiden Seiten anbraten, auf der Blumenkohlcreme anrichten, die gebackenen Blumenkohlröschen darüber geben und den restlichen Blumenkohl darüber raspeln. Etwas Hühnerfond auf den Teller giessen.