



Maispoulardenbrust auf getrüffelter Minestrone

Martin Öxle, Gourmet-Restaurant Speisemeisteri im Schloss Hohenheim

Zutaten für 4 Personen:

- 750 g Maispoulardenbrust -ohne Haut und Knochen-
- 500 g kräftiger Geflügelfond
- 60 g frischer schwarzer Trüffel
(außerhalb der Saison bzw. nach Wunsch können auch andere Pilze verwendet werden
z.B. Steinpilze, Pfifferlinge etc. – davon je ca. 30 g pro Person)

Minestrone – Gemüse

- 100 g grüne Bohnen - in ca. 1,5 cm Länge geschnitten
- 100 g Karotten - Streichholzgroß geschnitten
- 100 g Lauch - in Rauten geschnitten
- 100 g Selleriewürfel - 1/2 cm x 1/2 cm geschnitten
- 100 g Kartoffelwürfel - 1/2 cm x 1/2 cm geschnitten
- 100 g Blumenkohl - kleine „Röschen“ schneiden
- 60 g Tomatenwürfel
- 80 g Maccaroni - gekocht, auf ca. 1,5 cm Länge geschnitten

des weiteren:

- 60 g Olivenöl – extra vergine
- 2 El gehackte Blatt Petersilie
- 1 Kl Bund Kerbel
- Salz, Pfeffer, Muskat





Vorbereitung Zubereitung:

In der, mit 1 g Meersalz, gewürzten Geflügelbrühe die Trüffel gar kochen.
(pro 10 g Trüffelgröße 1,5 Min.)

Gegflügelbrüste mit Salz, Pfeffer würzen, in etwas Olivenöl hell anschwitzen,
Trüffel/Geflügelfond angießen, Geflügelbrüste rosa pochieren, heraus nehmen und mit der
gegarten Trüffel bis zum weiteren Gebrauch warm halten.

Die vorbereiteten, gewaschenen, Gemüse in wenig Olivenöl anschwitzen, mit etwas Salz, Pfeffer,
Muskat würzen, mit dem Pochierfond aufgießen. Gemüse leicht knackig garen, aus dem Sud
nehmen und in heiße, tiefe, Teller verteilen, Fond weiter auf ca. 250 g einkochen.

Poulardenbrust und Trüffel in Scheiben schneiden und auf das Gemüse legen.

Maccaroni und Tomatenwürfel in etwas Fond erwärmen und gleichfalls verteilen.

Den eingekochten Geflügelfond mit dem Olivenöl aufmixen, gehackte Petersilie zugeben fertig
abschmecken. Diesen Sud über das Gericht geben, mit gezupftem Kerbel garnieren, sofort
servieren.

