



Truffner

*bewusst und
lecker genießen ...*

Party- und Buffet-Service

Feinkost-Metzgerei & Küche Truffner GmbH · Wilhelmstr. 80 · 72074 Tübingen

Zur richtigen Zeit das richtige Rezept.

Maispoulardenbrust auf Rahmkohlrabi mit Morcheln und Serviettenknödeln

ZUBEREITUNG:

Die Maispoulardenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite in heißem Fett knusprig anbraten, kurz wenden und wieder auf die Hautseite legen. Die Schalotte schälen, halbieren, mit den Kräutern dazugeben und für etwa 8 bis 10 Minuten bei 180 bis 200° C in der Pfanne auf der Hautseite in den Backofen schieben. Pfanne aus dem Ofen holen und die Brüste mit etwas Butter nachbraten. Wenn Sie mit dem Finger beim Drücken auf die Brust eine feste Spannung spüren, aus der Pfanne nehmen und abgedeckt etwa 5 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, damit sich das Fleisch wieder etwas entspannt. Die Morcheln mehrmals waschen, damit sie komplett vom Sand befreit sind. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in der Butter im Topf andünsten, die Morcheln zugeben, mit dem Alkohol ablöschen, etwa 4 bis 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren den fein geschnittenen Kerbel zugeben. Den Kohlrabi schälen, in feine Streifen (Julienne) schneiden und in der Sahne bissfest kochen. Herausnehmen, die Sahne reduzieren, den Kohlrabi wieder hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack die kleinen Kohlrabiblätter fein schneiden und zum Schluss in das Gemüse geben.

ANRICHTEN:

Den abgeschmeckten Kohlrabi in die Mitte des Tellers geben, die Maispoulardenbrust mit zwei Schnitten auftranchiert auf den Kohlrabi setzen. Die Frühlingsmorcheln um den Kohlrabi und die Serviettenknödel legen. Zum Abschluss etwas Geflügeljus um das Brüstchen saucieren, so dass die Jus etwas in den Kohlrabi läuft; dadurch entsteht eine schöne Marmorierung. Nun mit kleinen Kerbelsträußchen ausgarnieren und servieren.

VARIATIONSVORSCHLAG:

Als vegetarisches Gericht servieren Sie die Serviettenknödel mit Morchel-Kohlrabi-Gemüse und Rotweinschalotten.

FÜR DIE POULARDENBRÜSTCHEN

4 Maispoulardenbrüste, Salz, Pfeffer, 1 EL Butterschmalz, 1 Schalotte, 1 Thymianzweig, 1 Rosmarinzweig, 1 EL Butter, 100ml Geflügeljus oder Bratensauce

FÜR DIE MORCHELN

200g frische Morcheln, 2 Schalotten, 80g Butter, je 2cl Cognac, weißer Portwein und Madeira, Salz, Pfeffer, Kerbel

FÜR DEN KOHLRABI

2 Kohlrabi, 200g Sahne, Salz, Pfeffer

FÜR DIE GARNITUR

4 kleine Kerbelsträußchen

Fleischwaren

Edle Schinken und „ausgezeichnete“ Wurstwaren

Hausanschrift:
Wilhelmstraße 80
72074 Tübingen
www.truffner.de

Frischfleisch

Von einheimischen Tieren aus eigener Schlachtung

Fon: 0 70 71. 92 77 77 (Verkauf)
Fon: 0 70 71. 92 77 33 (Küche)
Fax: 0 70 71. 92 77 92
Mail: info@truffner.de

Frisch-Menue

Täglich frisch gekochte Außer-Haus-Verpflegung

Bankverbindungen:
Kreissparkasse Tübingen (BLZ 641500 20) 8978
Volksbank Tübingen (BLZ 64190110) 1667 009
USt.-Ident.-Nr. DE 146952499

Party-Service

Bankette und Buffets für 6–600 Personen

Feinkost

FrISCHE Delikatessen aus unserer Küche

Sitz der Gesellschaft: 72074 Tübingen
Amtsgericht Tübingen: HRB 1400
Geschäftsführer: Helmut Truffner