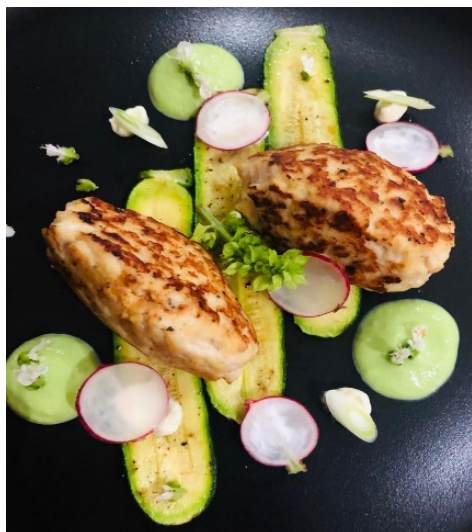


DER CHEF EMPFIEHLT

Poulet Quenelles

4 Personen als Vorspeise

4 Personen als Hauptgericht, Mengen verdoppeln



ZUTATEN

Poulet - Quenelle

300 gr **Pouletbrüstchen**, gehackt
½ **Knoblauchzehe**, fein gehackt
½ **Zwiebel**, fein gehackt
2 Zweige **Petersilie**, fein gehackt
1 **Eiweiss**
50 ml **Vollrahm**
½ **Zitrone**
mit **Salz- und Pfeffer** abschmecken

Erbsenpüree

100 gr frische **Erbsen** oder Dose
20 gr **Butter**
5 ml **Trüffelöl**
mit **Salz- und Pfeffer** abschmecken

Zucchini Garnitur

2 kleine **Zucchini**, 3 mm dick geschnitten
etwas **Trüffelöl**, zum anbraten
etwas **Sauerrahm**

Vor- und zubereiten: ca. 35 Minuten

Wein Vorschlag

Mimosa Chardonnay

Mimosa Mysterium



ZUBEREITUNG

Poulet - Quenelle

1. Alle Zutaten gut mischen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
2. Mit zwei Teelöffeln gleich grosse Quenelle formen.
3. Goldbraun braten. Wenig Zitronensaft über die Quenelle träufeln.

Erbsenpüree

1. In einer Pfanne die frischen Erbsen weich kochen. Das Wasser abgiessen, Butter und Trüffelöl hinzufügen.
Bei Dosen Erbsen, Sud abgiessen, Butter in kl. Pfanne erwärmen, Trüffelöl, Erbsen hinzufügen.
2. Mit einem Stabmixer glatt pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zucchini Streifen

1. In eine Bratpfanne etwas Trüffelöl geben und die Zucchinistreifen goldbraun braten.

Anrichten

- 2 - 3 Zucchini Streifen auf warmen Teller legen.
2 Quenelle drauf legen, ausgarnieren mit Tupfern vom Erbsenpüree und dem Sauerrahm.