Weihnachtsmenü

KOMPOSITION 2024

VON GERHARD WIESER

finedining
CASTEL

Perlhuhnbrust

Gefüllte Artischocke, Trüffelsauce

Spinatcreme, Champignons, Schalotten,
Thymian, Petersilie

Sommelière Ivana Capraro
empfiehlt passend dazu:

San Giovanni Barolo Docg 2009
Agr. Gianfranco Alessandria
Piemont, Italien

Zutaten

für 4 Personen

Perlhuhn-Brust

- *2 Perlhuhn-Brüste zu je 140 - 180 g*
- *1 Knoblauch*
- *Rosmarinzweig*
- *Salz*
- *Pfeffer aus der Mühle*
- *2 EL Öl zum Braten*

Trüffelsauce

- *1kg Geflügelkarkassen und Fleischabschnitte*
- *300g Schalotten oder Zwiebel*
- *70g Stangensellerie*
- *6 Champignons, geviertelt*
- *100g Cocktailtomaten*
- *4 EL Öl*
- *1/8 l Madeira Wein*
- *30 ml Trüffelsaft*
- *2 l braune Kalbsbrühe oder Wasser*
- *1 Thymianzweig*
- *1 Rosmarinzweig*
- *2 Salbeiblätter*
- *1 kleines Lorbeerblatt*
- *4 Pfefferkörner, zerdrückt*
- *Speisestärke um Binden der Sauce*
- *20g kalte Butter zum Verfeinern*

Geschmorte Artischocke

- *4 Artischocken*
- *50g Schalotten oder Zwiebeln*
- *1 Knoblauchzehe*
- *2 EL Olivenöl*
- *50 ml Weißwein*
- *200 ml Geflügelfond oder Wasser*
- *Salz*
- *Pfeffer aus der Mühle*

Artischocken-Füllung

- *30g Zwiebeln, fein geschnitten*
- *1 Knoblauchzehe, fein geschnitten*
- *200g Champignons*
- *1 EL Thymian, fein geschnitten*
- *1 EL Petersilie, fein geschnitten*
- *Salz*
- *Pfeffer aus der Mühle*
- *40g Parmesan, gerieben*

Spinatpüree

- *150g Spinat*
- *50g Zwiebel, feingeschnitten*
- *½ Knoblauchzehe*
- *2 EL Butter*
- *1 EL Sahne geschlagene*
- *Salz*

Weiteres

- *20g frischer schwarzer Trüffel*
- *Kerbel*

Zubereitung

Perlhuhn-Brust

- *Perlhuhn-Brüste mit einem Messer von den Sehnen befreien und die Haut zu einem Teil ringsherum wegschneiden.*
- *Die Abschnitte für die Sauce aufbewahren.*

Trüffelsauce

- *Die kleingehackten Geflügelkarkassen und Abschnitte mit Öl im Heißluftofen bei 150°C braun braten.*
- *Anschließend die in grobe Würfel geschnittenen Schalotten, in einen Topf anbraten. Etwas später den geschnittenen Stangen-Sellerie und die Champignons dazugeben, mit rösten.*
- *Die Tomatenreste beigeben und unterrühren, mit dünsten.*
- *Mit Madeira löschen und alles etwas einkochen lassen.*
- *Die gerösteten Geflügelkarkassen dazu geben.*
- *Mit der kalten braunen Kalbsbrühe aufgießen und 1 bis 1,5 Stunden leicht kochen lassen.*
- *Das abgesetzte Fett mehrmals abschöpfen und fein absieben.*
- *Die Sauce etwa 10 bis 15 Minuten einkochen und die Küchenkräuter und Gewürze (Thymian, Rosmarin, Salbei, Lorbeerblatt und Pfefferkörner) dazugeben und für 6 Minuten ziehen lassen.*
- *Die Sauce durch ein feines Sieb seihen, den Trüffelsaft dazu geben und zur gewünschten Konsistenz einkochen.*
- *Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell mit etwas Speisestärke binden.*

Geschmorte Artischocke

- *Artischocken putzen. Faseriges, ungenießbares „Heu" im Inneren der Artischocken mit einem Kugelausstecher herauslösen.*
- *Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein schneiden und in Olivenöl dünsten.*
- *Artischocken zu den Zwiebeln geben und ebenfalls dünsten, mit Weißwein und Geflügelfond oder Wasser aufgießen und etwa 10 Minuten weich dünsten.*
- *Mit Salz und Pfeffer würzen.*
- *Aus dem Topf nehmen, den Stiehl abschneiden und für die Füllung beiseitelegen.*
- *Artischockenboden bereitstellen zum Füllen.*

Artischocken-Füllung

- *Champignon putzen, in kleine Würfel schneiden.*
- *Zwiebel und Knoblauchzehe im Olivenöl andünsten.*
- *Champignon dazugeben und 3 Minuten braten.*
- *Artischockenstiele feinschneiden und zu den Champignons dazu geben.*
- *Mit Salz, Pfeffer, Parmesan, Thymian und Petersilie abschmecken.*
- *Die Füllung in die Artischocken-Böden füllen und mit Parmesan bestreuen.*

Spinatpüree

- *Den gewaschenen Spinat im Salzwasser 7 Minuten weichkochen.*
- *Sofort in ein Sieb schütten, kurz mit kaltem Wasser abkühlen und etwas ausdrücken.*
- *Butter in einem Topf schmelzen lassen und Zwiebel und Knoblauch darin dünsten.*
- *Weich gekochten Spinat dazugeben, alles aufkochen lassen und mit Salz abschmecken.*
- *Im Cutter oder Mixer fein pürieren.*
- *Mit der Schlagsahne vollenden.*

Fertigstellung

- *Perlhuhn-Brüste salzen, pfeffern und in einer heißen Pfanne mit wenig Öl zuerst auf der Hautseite knusprig braun und dann auf der anderen Seite etwas kürzer braten.*
- *Das Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad etwa 10 Minuten (Kerntemperatur 60 Grad) garen.*
- *Die Perlhuhn Brüste in einer Pfanne mit Butter, Knoblauch und Rosmarin knusprig braten.*
- *Anschließend 3 Minuten ruhen lassen.*
- *Gefüllte Artischocke im Ofen bei 140 oder 160 Grad etwa 4 Minuten backen.*
- *Die Perlhuhn Brüste halbieren und mit den Spinatpüree und der gefüllten Artischocke auf den Tellern anrichten.*
- *Mit den Spinatblatt, dem schwarzen Trüffel garnieren und mit der Sauce servieren.*

Tipps

- *Anstelle der Perlhuhn-Brüste können Sie auch Rindsfilet verwenden.*
- *Sie können auch Karotten oder Schwarzwurzeln dazu servieren.*

Wir wünschen Ihnen
frohe Weihnachten und
ein gutes neues Jahr.

Castel

www.hotel-castel.com