



1.147 m HOCHGENUSS

## Gefüllte Bressehuhnbrüste mit Zweierlei von der Topinambur und Trüffeljus

Rezept für 4 Personen

24 Stangen	weißer Spargel, geschält
500 ml	weißer Balsamico
360 ml	Wasser
200 Gramm	brauner Vollrohrzucker
25 Gramm	Salz
5 Gramm	gelbe Senfkörner
5 Gramm	Koriandersamen
5 Gramm	Sternanis
5 Gramm	Ingwer
2 Gramm	Pfeffer

### Für die Périgordtrüffeljus (am Vortag)

Wasser, Essig, Vollrohrzucker, Senfkörner und Salz ca. 20 min köcheln lassen. Anschließend die Gewürze in einem Gewürzsäckchen weitere 10 min köcheln lassen.

Die Spargelstangen dazugeben und nochmals aufkochen. Im Sud auskühlen lassen. Am besten 12 Stunden ziehen lassen.

Wasser, Essig, Vollrohrzucker, Senfkörner und Salz ca. 20 min köcheln lassen. Anschließend die Gewürze in einem Gewürzsäckchen weitere 10 min köcheln lassen.

Die Spargelstangen dazugeben und nochmals aufkochen. Im Sud auskühlen lassen. Am besten 12 Stunden ziehen lassen.

4 St	Bressehuhnbrüste
50 ml	Sahne
	Meersalz/ Thymian

### Für die gefüllte Brust

Die Hühnerbrüste waagrecht halbieren und möglichst rechteckig zurechtschneiden. Die Abschnitte der Hühnerbrüste mit der kalten Sahne und etwas Meersalz im Mixer pürieren. Durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Thymianspitzen abschmecken.

Die halbierten Hühnerbrüste auf der Schnittfläche ca. 2 mm mit der eben hergestellten Farce bestreichen und den in Stifte geschnittenen Trüffel mittig platzieren. Die Brüste straff einrollen und in Klarsichtfolie einpacken. Die Luft zur Seite hin ausstreichen und das Paket nochmals vorsichtig in Alufolie einpacken. Es darf kein Loch in der Folie entstehen.

Die Folienpakete jetzt 20 min im 80°C heißen Wasser pochieren. Danach vorsichtig aus der Folie nehmen, abtrocknen und in Öl anbraten. Am Schluss mit einer Flocke Butter und Thymian nachbraten.

500 gr	Topinambur
50 ml	Sahne
80 gr	geschälte Schalotten
40 ml	trockenen Weißwein
40 gr	Butter
	Meersalz

### Für 2erlei Topinambur

Die Topinamburwurzel waschen und schälen. 2/3 der Topinambur klein schneiden.

Die Schalotten ebenfalls klein schneiden und in Butter mit der Topinambur anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, salzen und abgedeckt ca. 20 min bei geringer Hitze weich kochen. Mit Sahne abschmecken und im Mixer fein pürieren.

Die restlichen Topinamburen bei geringer Hitze in einer beschichteten Pfanne mit Salz und Öl bei geringer Hitze goldbraun anbraten. Vor dem Servieren eine Flocke Butter und wenig Thymian dazugeben und durchschwenken.