



PERLUHNBRUST SUPRÊME & GERÖSTETE HEFE / VIOLETTE KAROTTE & TAHITI VANILLESALZ / PREMIUM KARTOFFELN CELTIANE & BUTTER



Zubereitung

Perlhuhnbrust Suprême	10 Stk.
Salz, Pfeffer	
Hefe, getrocknet	100 g
Sonnenblumenöl	
Violette Karotte	350 g
Butter	30 g
Premium Tahiti Vanillesalz	10 g
Pfeffer, Weiss	
Premium Kartoffeln Celtiane	1,5 kg
Butter	100 g
Knoblauch	10 g
Salz, Pfeffer weiss, Muskat	

Für 10 Personen

- Perlhuhnbrust: Die Perlhuhnbrüste parieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne langsam auf der Hautseite anbraten, umdrehen und in der Pfanne im Ofen fertig garen. Bis zum Anrichten warmhalten.
 - Geröstete Hefe: Die Hefe in einem Topf trocken rösten und anschliessend im Sonnenblumenöl frittieren.
 - Violette Karotte: Die Karotten schälen, mit flüssiger Butter bestreichen und mit dem Premium Tahiti Vanillesalz und Pfeffer würzen. Im Ofen bei 160°C für 15–18 Minuten backen.
 - Premium Kartoffeln Celtiane: Die Kartoffeln schälen, mit der Hälfte der Butter, dem Knoblauch, Salz und Pfeffer im Ofen zugedeckt bei 150°C für 35–40 Minuten weich backen. Anschliessend heiss durch eine Presse drücken und mit Muskatnuss abschmecken. Mit der restlichen kalten Butter montieren.
- Alles zusammen anrichten und servieren.