



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Perlhuhn-Galantine mit Giersch

Für 8 Personen:

Einlage:
250 g Perlhuhnbrust ohne Haut
25 ml Walnusswein
5 g Pökelsalz
10 g Zucker
1 Teel. Pfefferkörner geschrotet, weiß
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
1 Thymianzweig

50 g Karotten, gewürfelt
20 g Schalotten, gewürfelt
20 g Giersch
1 Stk. Knoblauchzehe

Perlhuhnfarce:
300 g Perlhuhnkeule
2 Eier
10 g Salz
1 Msp. Pfeffer, weiß
1 Msp. Muskatnuss, gerieben
100 ml Olivenöl

Zum Wickeln:
8 Stk. Karottenscheiben 15cm lang
und 3 cm breit geschnitten
30 g Schwarze Walnüsse, eingelegt
2 Gelatineblätter

Frischhaltefolie
Alufolie
Küchengarn

Zum Einlegen der Perlhuhnbrüste die Gewürze, Salz und Zucker mit dem Mörser zerkleinern. Über die Brust verteilen. Den Walnusswein darüber gießen. Eine Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die Perlhuhnfarce das Perlhuhnkeulenfleisch grob würfeln und ca. 30 Min. einfrieren. In dem Mixbecher fein pürieren. Die Walnussmarinade der Perlhuhnbrüste, Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben. Olivenöl nach und nach unterrühren.

In der Zwischenzeit die Schalotten, Karotten und Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen. Abkühlen lassen. Kräuter dazugeben. Alles unter die Farce rühren.

Für den Aufbau der Galantine auf die Frischhaltefolie die Karottenscheiben nebeneinander legen. Die eingeweichte Gelatine darüber legen. Mit der Farce bestreichen.

Die eingelegten Perlhuhnbrüste sowie die in Spalten geschnittenen Walnüsse darauflegen. Alles zusammenrollen und mit der Folie gut befestigen.

Danach das Ganze mit einem passenden Stück Alufolie stramm einwickeln. Mit Küchengarn befestigen. Ca. 25 Min. bei 75° garen bis eine Kerntemperatur von 60° erreicht ist. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen.

Vor dem Servieren in Scheiben schneiden.