

TRUTHAHNBRUST

VOM ALPSTEIN, APPENZEL

Grüne Spargeln, Radieschen, Villa-Wasabi-Mayonnaise, Hüttenkäse

Menge:	Zutaten:	Vorbereitung:
200 g Wenig Wenig 2	Trutenbrust Salz, Pfeffer und Paprika Mehl Eier	zerschlagen Paniermehl (30% Roggenmalz, 70% Weissbrot)
500 g	Spargeln	rüsten, weichkochen, Spitzen abschneiden den Rest mixen und zu Püree verarbeiten
1 dl 1/2 Blatt 10 g	Rahm Gelatine Schlagrahm	in kaltem Wasser einlegen
200 g 1/2 Stk. Abschmecken	Hüttenkäse Limette Salz, Pfeffer	in einem Sieb abtropfen Abrieb und Saft
50 g 4 g	Mayonnaise Wasabi	miteinander mischen

Zubereitung:

Truthahnbrust

- Trutenbrust in längliche Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Paprika marinieren
- Mehlieren, durch das Ei streifen und panieren, in der Fritteuse bei 170 C° für ca. 45 Sekunden vorfrittieren. Vor dem Anrichten 5 min bei 160 C° nochmal im Ofen heiss machen.

Spargeltürmchen

- Rahm einmal aufkochen
- Eingeweichte Gelatine darin auflösen
- Spargelpüree dazu und alles auf einem Eisbad kühlen bis es anfängt zu stocken
- Schlagrahm unterheben und danach in eine gewünschte Form abfüllen
- Den gut abgetropften und abgeschmeckten Hüttenkäse oben auf die Spargelcreme verteilen
- Die hauchdünn geschnittenen Radieschen rund um das Türmchen anlegen
- Zum Schluss die Spargelspitzen marinieren und obendrauf setzen
- Wasabi Mayo auf dem Teller verteilt oder separat dazu geben