

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