Perlhuhn mit Zwiebel-Möhren-Karoffeleintopf 2.0



Zutaten

10

- 250 g Bresc Premium Basilikumpesto
- 10 Perlhuhnbrüste mit Haut
- 10 Kartoffeln, festkochend
- 5 Wintermöhren
- Pfeffer und Salz

Für die Zwiebel:

- 15 Zwiebeln
- 375 g Bresc Premium Basilikumpesto
- 125 g Butter
- 3 dl Weißwein
- 3 dl Sahne
- 10 Zweige Erbsen-Kresse

Zubereitung

Die Haut des Perlhuhns leicht lockern und das Pesto gut unter der Haut verteilen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und vakuumieren. Das Perlhuhn sousvide bei 62°C 90 Minuten lang kochen. Möhren und Kartoffeln in Scheiben von +/- 0,5 cm Dicke schneiden. Abwechselnd auf einen Spieß in Form einer Karotte stecken. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in der Butter mit Weißwein und Sahne dünsten. Die gedünsteten Zwiebeln mit Pesto, Pfeffer und Salz würzen. Den Karotten-Kartoffelspieß in reichlich Wasser +/- 15 Minuten kochen. Die Zwiebeln auf einem Teller verteilen und das Perlhuhn à la Minute goldbraun braten. Das Perlhuhn auf den Teller legen und mit dem „Möhreneintopf“ garnieren. Mit dem Bratensaft beträufeln und mit einem Zweig Erbsenkresse abschließen.