

Geflügel-Dodeline mit Truffalo, Selleriemousseline und Klatschmohnaroma

Informations

Personen : 4
Zubereitung : 60 min.
Backzeit : 30 min.



Zutaten

- 150 g Truffalo
- 4 Hühnerfilets
- 4 Blätter Grünkohl
- 600 g Knollensellerie
- 200 g Sahne 30 %
- 100 g Butter
- 1 l Milch
- Salz, grobes Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsschritte



1. Die Kohlblätter waschen und die großen Blattadern herausschneiden.
2. Blätter in einen Topf mit kochendem Wasser mit grobem Salz geben. 3 bis 4 Minuten blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken.
3. Stechen Sie die Hühnerfilets mit einem Küchenmesser ein und mit großen, zuvor geschnittenen Truffalo-Stiften spicken.
4. Die Hühnerfilets mit Salz und frisch geriebenem Pfeffer würzen. Wickeln Sie die Hühnerfilets in ein zuvor abgetropftes Kohlblatt und legen Sie sie auf ein Blatt Küchenpapier.
5. Legen Sie jeweils ein mit einem Kohlblatt umwickeltes Hühnerfilets auf einen Bogen Frischhaltefolie und rollen Sie es fest ein, bis eine gleichmäßige Dodeline entsteht.
6. Dämpfen Sie die Dodelines bei 66 °C gut durch.
7. Bereiten Sie das Selleriepüree zu. Schälen Sie dazu den Sellerie, schneiden Sie ihn in grobe Stücke und kochen Sie ihn in der mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer gewürzten Milch. Wenn sich der Sellerie mit der Messerspitze leicht anstechen lässt, lassen Sie ihn abtropfen und pürieren Sie ihn in der Mühle, bevor Sie die Sahne und die Butter hinzufügen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
8. Warm halten.
9. Schneiden Sie beim Servieren die Dodeline in Stücke. Legen Sie sie auf ein Bett aus Selleriepüree und bestreuen Sie das Ganze mit den restlichen kleinen Käsestücken als Dekoration.

? **Tipp** : Sie können den Teller mit einem Trüffel-Coulis abrunden und so noch schmackhafter machen.