Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Burrito Perlhuhn

Burrito Perlhuhn mit Mexican Rice Espuma

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

400 g Rote Bete

2 Stück(e) Rote Zwiebel

1 Etwas Olivenöl

50 g Butter

1 Nach Belieben Salz

1 Nach Belieben Pfeffer

1 Nach Belieben Muskatnuss

4 Stück(e) Perlhuhnfleisch 125g

2 Esslöffel Don Enrico Burrito Mix

2 Stück(e) Tomaten

1 Mango

0.5 Stück(e) Gurke

4 Esslöffel Don Enrico Mango Papaya Salsa zuckerreduziert

2 Esslöffel Balsamico Essig

400 g Don Enrico Mexican Rice

400 ml Jürgen Langbein Geflügel-Fond Bio

10 ml Mango Chili Sauce

220 g Sahne

3 Zweig(e) Dill

4 Zweig(e) Petersilie

1 Nach Belieben Essbare Blüten

Burrito Perlhuhn

1. Die Rote Beete und Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden und auf ein Blech geben. Den Ofen auf 140 °C vorheizen. Die groben Stücke. Ist Olivenöl marinieren, mit Salz Pfeffer würzen und in den Ofen für ca. 1h schieben. Anschließend in einen Mixer geben und mit Butter und Muskatnuss fein mixen. Wenn nötig gerne nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warmstellen bis zum Anrichten.

2. Das Perlhuhn trocken tupfen und mit dem Burrito Mix Gewürz würzen. Den Bakofen auf 125 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Pfanne, das Olivenöl erhitzen und das Fleisch auf der Hautseite goldgelb anbraten, wenden und ebenfalls 2 Minuten anbraten. Anschließend auf einem Blech in den Ofen schieben und ca 10 Minuten garen.

3. Die Tomaten waschen und vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Viertel in feine kleine Würfel schneiden. Mango schälen und Gurken schälen und in kleine Würfel schneiden. Wichtig bei der Gurke, vorher ebenfalls das Kerngehäuse entfernen. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebelstreifen in einer Pfanne mit Olivenö l anschwitzen. Alle Zutaten in

eine Schüssel geben und mit der Mango Papaya Salsa, Olivenöl und Balsamico Essig marinieren.

4. Für den Schaum den Mexican Rice und den Geflügelfond in einem Topf ca. 6 Minuten kochen. Das Burrito Mix Gewürz, Mango Cilli Sauce Hot and Fruity und Sahne zugeben. Anschließend in einem Mixer fein mixen. Die Masse durch ein feine Sieb streichen. Die fertige Masse in eine ISI-Flasche füllen oder in einem Topf erhitzen und mittels eines Stabmixer aufschäumen.

5. Die Kräuter waschen und nur die Spitzen in eine Schüssel zupfen. Blüten hinzugeben und mit Olivenöl und Salz abschmecken. 6. Alle Zutaten bereitstellen und anrichten.