



24 **treff.region** **essen & trinken**

In der Serie „Kochen & Backen im Advent und an Weihnachten“ stellen dieses Mal Profiköche Rezepte vor: Sascha Jacobs und Bernhard Michael Bettler

Perlhuhn trifft auf Leber

In dieser Woche ist der 1. Advent, und auch Weihnachten ist nicht mehr fern. Um Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, die Vorbereitungen auf diese Zeit zu erleichtern, haben wir die Serie „Kochen & Backen im Advent und an Weihnachten“ ins Leben gerufen. In den „treff.region“-Ausgaben im November und Dezember präsentieren wir Rezeptvorschläge von Profiköchen und Prominenten.

Von Evelyn Schneider

Vorspeise ist das Thema in dieser Ausgabe, Bernhard Michael Bettler, Inhaber der Villa Fayence in Wallerfangen stellt eine Linsensuppe mit Perlhuhn und Maronen vor. Und Sascha Jacobs, Kö-



Eine Idee von Sascha Jacobs: Getrüffeltes Geflügelleberparfait mit Portweingelee. Foto: Schneider

In der Küche des Flair Parkhotel in Weiskirchen sorgen Küchenchef Sascha Jacobs und sein Stellvertreter Nico Ebing dafür, dass alles rund läuft. Auch zu Hause steht Profikoch Jacobs gerne in der Küche, auch an Weihnachten. Für die SZ-Leser bereitet er nun Getrüffeltes Geflügelleberparfait mit Portweingelee zu.

Als erstes muss die Leber von Sehnen und Häuten befreit werden. Die Leber wird mit den Eiern in einem Mixer püriert und durch den Sieb gestrichen. Dann die Masse nochmals pürieren und langsam, unter Rühren, die warme Butter hinzufügen. Anschließend abschmecken: mit Pökelsalz, Pfeffer, Portwein und Cognac. Nach Geschmack noch etwas Salz aus der Mühle zugeben.

Dann werden die rohen Trüffel gut gebürstet und in feine Würfel gehackt. Um das Parfait in Form zu bringen, kann man entweder eine Terrinenform (mit etwa 0,5 Liter Inhalt) oder kleine, hitzebeständige Fürmchen aus Silikon oder Edelstahl benutzen. Entscheidet man sich für die Terrinenform wird diese mit dünn geschnittenem Speck so ausgelegt, dass jeweils ein Viertel der Scheibe übersteht. Die Lebermasse einfüllen und mit dem überstehenden Speck abdecken. Das Ganze noch mit einem Lorbeerblatt verzieren, etwas Thymian darüber streuen und dann in Alufolie einschlagen.

Anschließend kommt die Form in eine Wanne mit 70 Grad heißem Wasser und in den Backofen. Dort wird das Parfait bei zirka 160 Grad etwa 30 Minuten lang pochiert. Nach dem Pochieren muss das Parfait mindestens vier Stunden kühl stehen.

Für das Portweingelee benötigt man zwei Centiliter roten Portwein, der mit etwas Honig abgeschmeckt wird. Vier Blatt Gelatine wird in kaltem Wasser eingeweicht, ausgedrückt und schließlich in warmem Portwein aufgelöst. Nach etwa drei Stunden im Kühlschrank sollte das Gelee schnittfest sein. Man kann dem Gelee verschiedene Formen geben und es zusammen mit dem Parfait anrichten. Wer etwas Salat, Cocktailtomaten und Balsamicoessig hat, kann damit den Teller dekorieren.

chenchef im Flair Parhotel Weiskirchen, präsentiert Getrüffeltes Geflügelleberparfait.

- Einkaufsliste Bettler:**
2 Perlhühner
120 g Butter
600 g Suppengrün
200 g Zwiebeln
8 Esslöffel Tomatenmark
3 Esslöffel Currypulver
6 Esslöffel Balsamessig
500 ml Madeira
1,6 l Geflügelfond
200 ml Schlagsahne
Salz, Chayennepfeffer
400 g Linsen aus der Dose
8 Zweige Thymian
24 Maronen

Eine 1835 erbaute Villa in Wallerfangen ist das Reich von Bernhard Michael Bettler: die Villa Fayence. Für die SZ-Leser hat der Profikoch eine Linsensuppe mit Perlhuhn und Maronen zubereitet. Für ihn „ein Rezept mit herblich-winterlichem Charakter“ und somit wie geschafften für ein leckeres Advents- oder Weihnachtsessen. Auch deshalb, weil man sie schon vor dem Festtag vorbereiten kann. Zunächst werden Brüste und Keulen des Perlhuhns abgelöst. Das Keulenfleisch wird vom Knochen und schließlich in feine Würfel geschnitten. Als nächstes werden die Knochen klein gehackt und in 60 Gramm heißer Butter angebraten. Außerdem werden Suppengrün und Zwiebeln kurz angeröstet, dann werden Tomatenmark und Curry eingeführt und anschließend wird mit Balsamessig und Madeira gelischt. Es werden Geflügelfond und Sahne dazugegeben, gewürzt wird mit Salz und Chayen-

nepfeffer. Das Ganze muss bei mittlerer Hitze zirka 20 Minuten kochen.

Währenddessen werden die Linsen abgespült. Nach 20 Minuten auf dem Herd wird die Suppe durch ein feines Sieb passiert. Erst dann

die Suppe noch einmal kurz aufgekocht. Dann kann sie mit den Fleischscheiben angerichtet werden. Als Garnitur wird die Suppe mit Thymian bestreut.

Einkaufsliste Jacobs:



Bernhard Michael Bettler, Villa Fayence. Foto: Schneider



Sascha Jacobs, Parkhotel Weiskirchen. Foto: Schneider

kommen Linsen und Maronen dazu. Als nächstes widmet sich der Profikoch den Perlhuhnbrüsten. Sie werden in heißer Butter von beiden Seiten zirka vier bis fünf Minuten gebraten, bis sie goldbraun sind. Anschließend wird das Fleisch in kleine Scheiben geschnitten. Vor dem Servieren wird

- 250 g Geflügelleber
2 Eier
250 g geklärte Butter
1 Messerspitze Pökelsalz
2 cl Cognac
2 cl Portwein rot
20 g schwarze Trüffel
Speck
weißer Pfeffer
1 Messerspitze Thymian
gehackt



Linsensuppe mit Perlhuhn und Maronen, gezaubert von Bernhard Michael Bettler. www.fotografie-prima.de

CLUBBEN GEHT
MAN NICHT
NUR NACHTS.

**PIANO
BRUNCH**

Reichhaltiges kalt-warmes Buffet -
in einzigartigem Ambiente für
€ 25,50. Inklusiv 1 Glas Sekt,
Kaffee, Tee, Säfte, Kinderspieltische.

Bitte reservieren Sie unter
0 68 31/9 800.

Jeden Sonntag
11.30 bis 15.00 Uhr

THE CLUB

In Victor's Residenz
Bahnhofstraße 5-7 · 66700 Saarwies
Telefon 0 68 31/9 80-0
Fax 0 68 31/9 80-403
info.saarwies@victors.de

