



*Brochette de pintade aux marrons,
marmelade d'oignon rouge*

Guinea fowl kebab with chestnuts, red onion chutney

*Perlhuhn-spiess mit Maronen und marmelade
aus roten zwiebeln*

PONTHIER
une histoire de fruit

Brochette de pintade aux marrons, marmelade d'oignon rouge

Guinea fowl kebab with chestnuts, red onion chutney

Perlhuhn-spiess mit Maronen und marmelade aus roten zwiebeln

MARMELADE D'OIGNON ROUGE

Oignons rouges	4
Huile d'olive	QS

Eplucher les oignons et les émincer très finement. Dans une petite cocotte en fonte, chauffer un bon filet d'huile d'olive. Y faire suer les oignons pendant 2 à 3 minutes en les remuant. Terminer la cuisson à couvert, à feu très doux pendant 30 minutes en les arrosant de temps en temps avec la vapeur qui va se déposer sous le couvercle et en les remuant.

PINTADE AUX MARRONS

Pintade fermière	1
Marrons cuits PONTIER	400g
Jus d'orange	14cl
Picon®	10cl
Beurre	30g
Huile d'olive	QS
Fleur de sel	QS
Poivre du moulin	QS

Tailler les blancs de pintade et les gras de cuisses, désosser la pintade en trois morceaux réguliers. Les piquer par trois sur des piques à brochettes (en mixant blanc et cuisse). Les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin. Dans un plat ou une cocotte en fonte saisir les brochettes avec un filet d'huile d'olive sur chaque face puis les enfourner à 180° pendant 12 minutes. Pendant la cuisson réchauffer la marmelade d'oignon. Réserver les brochettes au chaud. Déglacer l'ustensile de cuisson avec le Picon® et ajouter le jus d'orange. Mettre les marrons cuits PONTIER dans le jus et laisser réduire à consistance nappante. Parfaire la liaison en incorporant le beurre en parcelles.

DRESSAGE

Dresser la marmelade d'oignon au centre des assiettes, poser les brochettes dessus et terminer par les marrons au jus.

MARMELADE D'OIGNON ROUGE

Oignons rouges	4
Huile d'olive	QS

Peel the onions and slice them very thinly. Heat up some olive oil in a small cast iron pan. Sweat the onions for 2 to 3 minutes, stirring continuously. Complete cooking with the lid on, after reducing the heat to very low for 30 minutes, from time to time pouring the steam over them that has condensed on the inside of the pan lid and stirring.

GUINEA FOWL AND THE CHESTNUTS

Farm-raised guinea fowl	1
PONTIER cooked chestnuts	400g
Orange juice	14cl
Picon® bitters	10cl
Butter	30g
Olive oil	SQ
Extra fine sea salt	SQ
Freshly ground pepper	SQ

Cut the breast and fatty part of legs, after removing the bones, each into three evenly sized pieces. Place them on kebabs in threes (combining white and red meat). Season with extra fine sea salt and freshly ground pepper. In a cast iron dish or pan brown the kebabs on all sides, using olive oil, then place in the oven, heated to 180°C, for 12 minutes. Reheat the onion chutney whilst the meat is cooking. Keep the kebabs hot. Use the Picon® to soak up the juices from the pan and add the orange juice. Place the PONTIER cooked chestnuts in the juice and reduce to coating consistency. Bind the sauce by incorporating the butter cut into small pieces.

ASSEMBLY

Place the onion chutney in the centre of the plates, lay the kebabs on top and complete by adding the chestnuts and sauce.

MARMELADE AUS ROTEN ZWIEBELN

Rote Zwiebeln	4
Olivenöl	Nach Belieben

Die Zwiebeln schälen und sehr fein hacken. Einen guten Schuss Olivenöl in einem kleinen Schmortopf aus Gusseisen erhitzen. Darin die Zwiebeln unter Rühren 2 bis 3 Minuten lang glasig werden lassen. Bei geschlossenem Deckel und sehr kleiner Flamme 30 Minuten lang köcheln lassen, ab und zu umrühren und dabei das im Deckel angesammelte Kondenswasser hinzugeben.

PERLUHN MIT MARONEN

Perlhuhn vom Bauernhof	1
Gekochte Maronen von PONTIER	400 g
Saft aus Orangen	14cl
Picon®	10 cl
Butter	30 g
Olivenöl	Nach Belieben
Fleur de Sel - Salzblüte	Nach Belieben
Pfeffer aus der Mühle	Nach Belieben

Das Perlhuhn entbeinen, das Brust- und Keulenfleisch und die Pfaffenstückchen in gleichgroße Stücke tranchieren. Jeweils drei Stücke auf Spieße schieben (dabei abwechselnd ein Stück von jeder Partie). Mit Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Spieße in einem Schmortopf aus Gusseisen von allen Seiten mit Olivenöl beträufeln und 12 Minuten lang bei 180 °C im Ofen garen. Währenddessen die Zwiebelmarmelade erhitzen. Die Spieße warm stellen. Die Röststoffe im Schmortopf mit Picon® lösen und den Orangensaft hinzugeben. Die Maronen von PONTIER in den Saft geben und einkochen lassen, bis sich eine leicht sirupartige Konsistenz herausbildet. Für eine perfekte Bindung die Butter in Flöckchen darauf verteilen.

ANRICHTEN

Die Zwiebelmarmelade in der Tellermitte anrichten, die Spieße darauf legen und schließlich die Maronen mit dem Saft darübergeben.