



## **Chicken Schmiede Titanen-Keule auf Trüffel Püree – Kirsch Jus**

WIESENHOF Chicken Schmiede Titanen  
Keule

900 g Kartoffeln

200 ml Sahne oder Cremefine

2 Esslöffel Trüffel-Öl

30 g Trüffelbutter

150 g Rucola

Zwiebel

1 Liter Kirschsafft

2 Schalotten

100 g Butter

### **Schritt 1**

Den Grill bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten vorheizen. Die Titanen-Keule bei indirekter Hitze (ca.180-200 Grad) ca. 80-90 Minuten vollständig durchgaren. Den Deckel dabei möglichst geschlossen halten.

### **Schritt 2**

Die Kartoffeln schälen, waschen und in reichlich Salzwasser garkochen. Abgießen, zerstampfen und mit den restlichen Zutaten abschmecken. Evtl. noch etwas Butter zugeben, nicht zu viel, sonst wird der Trüffelgeschmack zu dominant.

### **Schritt 3**

Die Zwiebeln in kleine Würfel In einem Topf mit Butter glasig anschwitzen, dann mit dem Kirschsafft (dunkelrot) ablöschen und ein reduzieren lassen. Bis ca. 10 EL übrigbleiben. Wenn die Soße schön dickflüssig geworden ist, kann das Gericht angerichtet werden.