# Hühner-Spargel-Praline mit Honig-Limettengelee

| | |
|---|---|
| **Kategorien:** | Buffets, Geflügelgerichte, Gemüse, Obstküche, Pralinen, Snacks, Vorspeisen |
| **Land / Stil:** | k.A. / k.A. |
| **Bewertung:** | (noch nicht bewertet) |



## Zutaten

Hühnerbrust
Eidotter
Obers
Weißwein
Weißer Spargel (Kopf)
Honig
Limetten
Gelatine
Chilli

## Zubereitung

Die Hühnerbrust in der Moulinette mit Obers, Eidotter, wenig Weißwein und Salz zu einer feinen Masse pürieren.
Diese mit Hilfe einer Frischhaltefolie in kleine Kugeln abdrehen.
In die Mitte der Kugeln einen Spargelkopf einarbeiten.
Die Kugeln im Dampfgarer (oder mit dem Dämpfeinsatz am Herd) garen.
Limetten auspressen, Chili von Kernen und Seitenwänden befreien und klein hacken und beides mit Gelatine und etwas Honig am Herd erwärmen.
Die abgekühlten Hühnerbällchen mit der Gelatinemischung überziehen und kalt werden lassen.