

„Aufgetischt rund um Aussee“
Ostermontag, 28. März 2016



Brust und Keule vom Stubenküken mit warmem Popcornschaum und Fenchel

(Rezept von Stefan Haas RESTAURANT SEEGLICK
GRUNDLSEE IM HOTEL MONDI)



Zutaten für 4 Personen

2 Stubenküken (à 500 g)

BERGKERNTEIG:

250 g Mehl
250 g Bergkernsalz
3 Eier
50 ml Wasser

BRUST

4 Stubenkükenbrüste ohne Haut
8 Scheiben Knoblauch
4 Zweige Estragon
8 Scheiben grüner Speck
2 Eigelb
4 EL gehackter Estragon

OBERKEULE

4 Oberkeulen (vom Knochen befreit)
2 EL Hühnerfarce
4 Paprikastreifen zum Füllen
etwas Butter
1 Estragonzweig

BRÖSEL

2 Scheiben Toastbrot (entrindet)
1 TL Paprikapulver
je 1 Msp. geräuchertes Paprikapulver und Chiliflocken

UNTERKEULE

4 Unterkeulen
etwas Salz
1/2 Zitrone (Saft)

etwas Mehl
1 Ei
Erdnussöl

POPCORNSCHAUM

200 g Mikrowellen-Popcorn (ungesalzen)
je 200 ml Milch und Obers
Grammeln
Cayennepfeffer

FENCHEL

1 Fenchelknolle
etwas Olivenöl
ein Spritzer Zitronensaft
Schalotten
Knoblauch
Fenchelsamen
Pernod
heller Fond
Salz

Zubereitung

Geflügel in Brust und Keule teilen.
Für den Bergkernteig alles verrühren und 20 Min. stehen lassen.
Stubenkükenbrüste auslösen, mit je 2 Scheiben Knoblauch und 1 Zweig Estragon belegen sowie in je 2 Scheiben Speck einwickeln. Mit Eigelb bestreichen und in den 4 mm dünn ausgerollten Salzteig zu einem Paket einschlagen. Dabei etwas Wasser auf dem Teig verteilen, damit dieser zusammenklebt. Auf ein Backblech legen und bei 200° C 10 Min. bei Umluft backen. Danach 10 Min. ruhen lassen. Anschließend aufschneiden, die Brüste aus dem Speck nehmen und in gehacktem Estragon wälzen.

Die ausgelöste Innenseite der Keulen 1 mm dick mit Farce einstreichen, würzen und mit Paprikastreifen belegen. Zur Mitte einschlagen und zusammen mit einem Stück Butter sowie einem Estragonzweig vakuumieren. Im Wasserbad bei 80° C 10 Min. ziehen lassen, auspacken und in einer Pfanne knusprig braten. In der Mitte halbieren, damit man das Schnittbild schön erkennen kann.

Aus dem Toastbrot, Paprikapulver und Chiliflocken Bröseln herstellen. Die Haut von den Keulen abziehen, mit Salz und Zitronensaft würzen. In Mehl, Ei und Bröseln panieren und bei 140° C vorsichtig backen, damit die rote Farbe erhalten bleibt.

Das Popcorn nach Packungsanleitung in der Mikrowelle zubereiten. 10 g Popcorn als Garnitur beiseite stellen. Milch mit Obers aufkochen, mit etwas Salz und Cayennepfeffer würzen. Popcorn im Mixer noch warm fein mixen, die Milch-Obers-Mischung darüber gießen und 20 Min. ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren und in eine Espumaflasche füllen, warm stellen.

Fenchelknolle längs halbieren, das Grün beiseite legen. Den Strunk unbedingt drinnen

lassen, eventuell etwas zu putzen. Die Hälften auf der Aufschnittmaschine hauchdünn aufschneiden und mit Salz, Olivenöl, Zitronensaft und Fenchelgrün marinieren und anrichten.

Für das Fenchelpüree die Fenchelabschnitte mit Schalotten in etwas Olivenöl, Knoblauch und Fenchelsamen rösten. Mit einem Spritzer Pernod löschen, einkochen und danach mit hellem Fond angießen. Zugedeckt weich dünsten, die Flüssigkeit komplett verkochen und leicht salzen.

Fein mixen, durch ein Sieb streichen und etwas Olivenöl einrühren. Nach dem Erkalten in einen Spritzsack füllen und tupfenweise auf dem Teller verteilen.

Die abgezogene Kükenhaut in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig auslassen, abgießen und würzen.

Püree auf einem Teller tupfenweise verteilen. Die Kükenbrust in die Tellermitte legen, Keulenteile daneben setzen. Fenchel auf dem Teller verteilen sowie den warmen Schaum zwischen die Geflügelteile sprühen. Auf dem Schaum Grammeln und Popcorn anrichten.