



Kreiert von Stefan Haas



Restaurant Wassermann

Mondi-Holiday Seeblickhotel Grundlsee

Ballotine vom Hütter Huhn

4 Personen

Farce:

80 g Hühnerfleisch • 80g Schlagobers • 3 g Salz, Vermouth

Eiskaltes Hühnerfleisch, eiskalten Schlagobers, Salz und einen Spritzer Vermouth im Mixer zügig zu einem Püree mixen. In einen Spritzsack füllen, dann lässt sie sich anschließend leicht auf der Hühnerbrust verteilen.

Hühnerbrust:

4 Hühnerbrüste • Farce • Karotten • Olivenöl, Butter

Vier Hühnerbrüste flach wie ein Schnitzel aufschneiden, leicht klopfen und drei Millimeter dick mit Farce einstreichen. Gekochte Karottenstreifen in die Mitte legen und die Brüste zu Rollen eindrehen. Zuerst in Frischhalte-, dann (wie bei einem Serviettenknödel) in Alufolie wickeln. Einen flachen Topf mit Wasser aufstellen und zum Kochen bringen, die Rollen einlegen, den Topf gleich zur Seite stellen, zudecken und 20 Minuten ziehen lassen. Die Rollen auspacken und in etwas Olivenöl-Buttermischung rundherum nachbraten. In schöne Rollen schneiden.

Brathendelfond:

1 EL Tomatenmark • 1 Zwiebel • 20 g Ingwer • 20 g Knoblauch • 20ml Sojasauce
50ml Weißwein • 500 ml Hühnersuppe oder Fond • 1 Stange Zitronengras

Tomatenmark in einem Topf in etwas Olivenöl rösten, Zwiebel und Ingwer in Streifen schneiden, Knoblauch in Scheiben schneiden, alles eine Minute lang mitbraten. Mit Sojasauce und Weißwein ablöschen. Mit Hühnersuppe aufgießen und einmal aufkochen. 1 Stange Zitronengras fein schneiden, einlegen, alles 20 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Tuch abseihen und warm stellen, der Fond soll nicht mehr kochen.

Erbsencreme:

400g TK-Erbesen • 1 EL Sesamöl • 20 g Butter • 10 g Salz • Tabasco • Saft einer halben Zitrone

Die TK-Erbesen blanchieren, in einen Mixer geben. Die Butter zerlassen, mit dem Sesamöl beifügen. Alles zusammen auf höchster Stufe mixen. Salz, Tabasco und den Saft einer halben Zitrone dazugeben.

Artischocken:

Mini-Artischocken zuputzen und in Salzwasser blanchieren. Kann auch saisonal mit anderen Gemüsesorten wie Spargel, Mangold oder Kürbis gemacht werden.

Garnitur:

Was der Kräutergarten hergibt...