



Thai Curry vom Weidehuhn mal anders Brust vom Weidehuhn mit Hautchip / Thai Curry-Püree / Paprika-.Mangoragout / Popcornkrapfen /Vadouvan- Hollandaise

von Tobias Scheu - Kitchen Confidential Uhingen

Weidehuhn

Weidehuhn waschen, anschliessend trocken tupfen. Die Brust auslösen und vom restlichen Huhn die Haut abziehen. Das restliche Tier für eine spätere Verwendung aufbewahren (z.B für Suppe).

Die Haut salzen, auf Backpapier auslegen und bei 180 Grad im Ofen ca 20-25 je nach Ofen goldbraun knusprig ausbacken.

Die Brust ebenfalls salzen, in Pflanzenöl anbraten und im Ofen bei 80 Grad fertig garen. Bis Kerntemperatur von mindestens 62 Grad erreicht ist.

Paprika-Mangoragout

2 rote Paprika

100 g fein gewürfelte Schalotten

1 EL Kokosfett

Paprika mit einem Schuler von der Haut befreien und in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Nun ohne Farbe im Fett anbraten.

ca 200 ml Geflügelfond
etwas Weißwein.

Das Gemüse nach und nach mit Weißwein und Fond ablöschen nicht alles auf einmal hinzugeben. Das Gemüse sollte immer leicht etwas karamellisieren vor Zugabe der Flüssigkeit.

eine geschälte Flugmango
50 g Edamame (Sojabohne)

Mango in gleich große Stücke schneiden wie die Paprika und am Ende der Garzeit mit den Edamame zum Ragout geben. Bei Bedarf mit etwas Stärke abbinden





Thai Curry-Püree

1 gestrichener EL gelbe Currypaste
50 g Butter

Paste in Butter kurz anrösten, damit sich die Aromen entfalten.

1 Süßkartoffel geschält und grob zerkleinert
50 g Butter
1 kleines Stück Ingwer
1 Knoblauchzehe
100 g Cashewkerne

Weitere Zutaten hinzugeben und kurz mit anbraten.

200 ml Passionsfruchtsaft
300 ml Kokosmilch

Mit der Flüssigkeit ablöschen und alle Zutaten weich kochen. In einem Mixer auf hoher Stufe zu einem feinen Püree verarbeiten. Eventuell etwas Flüssigkeit hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.





Popcorn-Krapfen

10 g Knoblauch
etwas frische Chili
40 g Koriandergrün
500 g Mais aus der Dose
90 g Speisestärke
20 ml Limettensaft und etwas Abrieb
etwas Salz

Alle Zutaten in einem Standmixer zu einer glatten Masse verarbeiten.

150 g salziges Popcorn

Popcorn vorsichtig unterheben und für Minuten stehen lassen

500 ml Rapsöl zum frittieren

Die Popcornmasse mit zwei Löffeln zu Nocken formen und bei 160 Grad im heißen Fett ausbacken.

Vadouvan-Hollandaise

400 ml Weißwein
1 EL Vadouvan-Gewürz
(alternativ 20 g Ingwer und 2 Kafirimettenblätter)

Eine Reduktion aus Weißwein und den Aromaten herstellen und ungefähr auf 1/3 einkochen.

4 Eigelb

Die Reduktion mit dem Eigelb auf dem Wasserbad mit einem Schneebesen aufschlagen bis die Masse bindet und dickflüssig wird.

150 g flüssige geklärte Butter
etwas Zitronensaft

Die geklärte Butter nach und nach in die Soße einarbeiten. mit Zitronensaft und Salz abschmecken.





Anrichtetips

Das Tha Curry-Püree mittig mit einem Löffel drapieren. Das Paprika-Mangoragout in gleichem Winkel daneben anrichten.

Die Brust des Weidehuhns schräg anschneiden und leicht überlappend auf dem Püree platzieren. Die Hautchips stehend an das Huhn legen. Die Krapfen ebenfalls anlegen und zum Schluss ein paar Kleckse der Hollandaise angießen.

