

„Fermier“-Geflügelbrust,

mürber Gemüsekuchen der Saison, roter Paprikaschaum mit Olivenöl



REZEPT FÜR 6 PERSONEN

„Fermier“-Geflügelbrust

Geflügelbrüste mit Flügel und Haut 6
Geklärte Butter..... nach Belieben
Salz, Pfeffer..... nach Belieben

Mürber Gemüsekuchen der Saison

Mürbeteigböden 9 cm ø..... 6 Stück
Kräuterpesto
mit Pinienkernen nach Belieben

Gemüse der Saison

Lauchzwiebeln nach Belieben
Junge Karotten mit Grün..... nach Belieben
Zucchini-scheiben..... nach Belieben
Zuckerschoten..... nach Belieben
Konfierte Tomatenscheiben... nach Belieben
Dicke Bohnen nach Belieben
Pflifferlinge, Schalotten..... nach Belieben

Glanzüberzug

Les vergers Boiron
Zitronenpüree nach Belieben
Olivenöl..... nach Belieben
Salz, Pfeffer..... nach Belieben

Roter Paprikaschaum

Les vergers Boiron
rotes Paprikapüree 250g
Zwiebeln ½
Knoblauch 1 Zehe
Olivenöl..... nach Belieben
Geflügelfond..... 80g
Basilikum..... ½ Bund
Flüssige Sahne 80g
Salz, Pfeffer..... nach Belieben

Das Geflügel auf der Hautseite in einer Pfanne in der geklärten Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Fertigaren in den Backofen schieben. Das Fleisch unter Aluminiumfolie ruhen lassen.

Aus Mürbeteig runde Böden von 9 cm ø ausstechen, auslegen und zwischen 2 Backblechen an 160°C backen.

Das Gemüse in Salzwasser garen. Alles würzen, bis auf die Pflifferlinge und die Tomatenscheiben. Die Pflifferlinge zusammen mit den kleingeschnittenen Schalotten in Olivenöl braten. Zum Zeitpunkt des Servierens das übrige Gemüse in Olivenöl anbraten.

Das Olivenöl mit dem Zitronenpüree mischen, würzen.

Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden. In Butter anschwitzen und mit Geflügelfond ablöschen, anschließend das rote Paprikapüree dazugeben. Auf milder Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, mixen, durch ein Sieb geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zur Seite stellen. Die flüssige Sahne steif schlagen und das sehr fein geschnittene Basilikum untermischen. Kurz vor dem Servieren die Paprikabasis erhitzen, die Basilikumsahne hinzufügen und noch einmal aufkochen.

„Fermier“-Geflügelbrust, in Streifen geschnitten

Mürber Gemüsekuchen der Saison

- Lauchzwiebeln
- Junge Karotten mit Grün
- Zucchini-scheiben
- Zuckerschoten
- Konfierte Tomatenscheiben
- Dicke Bohnen
- Pflifferlinge
- Schalotten

Roter Paprikaschaum mit Olivenöl

FERTIGSTELLUNG UND ANRICHTEN:

Die Kuchen montieren, dazu die Mürbeteigböden mit einer feinen Schicht Kräuterpesto mit Pinienkernen bestreichen und das Gemüse harmonisch darauf anrichten. Für den Glanzüberzug das Zitronenolivenöl aufpinseln und mit Meersalz „Fleur de sel“ bestreuen. Den Kuchen rechts auf den Teller setzen. Die Geflügelbrust klein schneiden und links vom Kuchen anrichten. Mit dem Paprikaschaum nappieren und servieren.



Tipp vom Küchenchef:

Im Winter kann der mürbe Gemüsekuchen ersetzt werden durch ein Parmesan-Risotto, im tiefen Teller serviert. Sie setzen die Geflügelbrust auf das Risotto und gießen Paprika-Basilikumschaum auf den Tellerrand und garnieren mit ein paar Parmesanspänen.