

Das Siegerrezept von Lars Spiess

# ALTBEWÄHRTES POULET WAGT EINE TYPVERÄNDERUNG



Lars Spiess  
Bistro Franzos, Central Zürich, Zürich



KOCHWETTBEWERB 2019

## Das Siegerrezept von Lars Spiess

### Rezept für 4 Personen

#### **Pouletbrust**

300 g Brust vom Schweizer Poulet  
20 g Gewürzbutter  
Salz  
Pfeffer

#### **Geflügellebercreme**

20 g Leber vom Schweizer Poulet  
1 g Salz  
1 g Pökelsalz  
Pfeffer  
3 g weisser Portwein  
20 g Gewürzbutter  
20 g Vollrahm

#### **Pouletjus**

500 g Geflügelfond, dunkel  
50 g Schalotten  
10 g Butter  
1 dl Portwein, rot  
10 g Wasser  
5 g Maizena  
Salz  
10 g Pommery-Senf

#### **Estragonmayo**

75 g Estragonöl  
5 g Essig  
7,5 g Senf  
Salz  
7,5 g Eigelb  
Pfeffer

#### **Dörraprikosen-Gel**

100 g Dörraprikosen  
175 g Apfelsaft  
5 g Zucker  
20 g Wasser  
Salz

#### **Selleriestroh**

20 g Sellerie  
1 L Frittieröl  
Salz

#### **Selleriepüree**

160 g Sellerie  
Salz  
50 g Butter  
40 g Rahm

#### **Geschmorter Sellerieboden**

80 g Sellerie  
5 g Butter  
Salz  
Pfeffer

#### **Selleriesalat**

120 g Sellerie  
5 g Senf  
5 g weisser Balsamico  
10 g Öl  
Salz

#### **Gepickeltes Sellerieband**

20 g Sellerie  
63 g weisser Balsamico  
25 g Zucker

#### **Frühkartoffeln**

120 g Frühkartoffeln

#### **Glasur**

150 g Spinat  
20 g Estragon  
Salz  
100 g Geflügelfond

#### **Brioche**

0,2 dl Milch, lauwarm  
8 g Zucker  
7 g Hefe  
85 g Mehl  
30 g Vollei  
20 g Butter

#### **Garnitur**

Sauerklee  
Schnittlauch  
Senfkresse  
Duftsteinrich  
Rote Pfefferschale

## Das Siegerrezept von Lars Spiess

### Zubereitung

#### **Pouletbrust**

Pouletbrust satt in Folie einwickeln, vakuumieren und bei 60 °C 30 Minuten im Sous-vide garen. Herausnehmen, beide Seiten würzen, Gewürzbutter erhitzen, scharf anbraten, nach dem Braten aufschneiden und dekorieren, anrichten.

#### **Geflügellebercreme**

Geflügelleber, Salz, Pökelsalz, Pfeffer und Portwein cuttern, Gewürzbutter einmischen, vakuumieren und bei 96 °C im Dampf 20 Minuten pochieren, herausnehmen und im Mixer mit Vollrahm einmischen und glattrühren, in einen Spritzsack mit flacher Tülle abfüllen.

#### **Pouletjus**

Schalotten in Butter anschwitzen, mit Portwein ablöschen und einreduzieren lassen, mit Geflügelfond auffüllen und nochmals einreduzieren, am Schluss mit Maizena abbinden und mit Salz und Pommery-Senf abschmecken.

#### **Estragonmayo**

Essig, Senf, Salz, Eigelb und Pfeffer zusammen mixen, am Schluss langsam und unter ständigem Mixen das Öl begeben.

#### **Dörraprikosen-Gel**

Dörraprikosen in Apfelsaft, Zucker, Wasser und Salz weich kochen, alles gut mixen, abfüllen.

#### **Selleriestroh**

Sellerie in feine Julienne schneiden und im Öl bei 140 °C frittieren, nach dem Frittieren salzen.

#### **Selleriepüree**

Sellerie in Salzwasser abkochen, danach mit Butter und Rahm pürieren und am Schluss abschmecken.

#### **Geschmorter Sellerieboden**

Sellerie dünn aufschneiden und ausstechen, in Alufolie legen, Butter, Salz und Pfeffer dazugeben, zuklappen und bei 160 °C im Ofen garen.

#### **Selleriesalat**

Aus dem Sellerie schöne kleine Kugeln ausstechen, im Salzwasser blanchieren, sofort im Eiswasser abkühlen. Danach die Sauce herstellen und dafür Senf, weissen Balsamico, Öl und Salz verrühren.

#### **Gepickeltes Sellerieband**

Weisser Balsamico und Zucker aufkochen und diesen Sud auskühlen lassen. Sellerie dünn aufhobeln, ausstechen, in den Sud geben und vakuumieren. Eine Stunde ziehen lassen, abtropfen und servieren.

#### **Frühkartoffeln**

Frühkartoffeln 15 Minuten im Salzwasser kochen, danach durch die Glasur ziehen.

#### **Glasur**

Spinat und Estragon zusammen blanchieren, abkühlen und auspressen, mit Salz und Geflügelfond mixen. Dann durch das Sieb streichen, erhitzen und die Kartoffeln durchziehen.

#### **Brioche**

Lauwarme Milch und Zucker mit Hefe vermischen, bis sich die Hefe komplett aufgelöst hat, Mehl zu einer Mulde formen und Milch dazugeben, zu glattem Teig rühren und das Vollei und die Butter dazugeben, ruhen lassen und danach backen.