

Das Rezept von Jasmin Thalmann

VOM FELD ÜBER DIE WIESE ZUM HÜHNERSTALL



Jasmin Thalmann
Hotel Hof Weissbad, Weissbad



KOCHWETTBEWERB 2019

Das Rezept von Jasmin Thalmann

Rezept für 4 Personen

Poulet-Kräuterfarce

250 g Schweizer Ribelmaispoulet
Salz
Pfeffer
80 g Petersilie
20 g Thymian
250 g Rahm

Leberglace

100 g Leber vom
Schweizer Ribelmaispoulet
50 g Herz vom
Schweizer Ribelmaispoulet
140 g Vollmilch
10 g Zucker
13 g Eigelb
Salz
Pfeffer
10 g Schalotten
10 g Apfelwürfel
6 g Portwein
10 g Jus

Schenkelconfit

400 g Schenkel vom
Schweizer Ribelmaispoulet
60 g Karotten
50 g Sellerie
50 g Lauch
30 g Zwiebeln
15 g Tomatenmark
300 g Geflügelfond, dunkel
80 g Portwein
Lorbeer
Thymian
Zucker
Schalotten
10 g Apfelwürfel
Salz
Pfeffer
Butter

Poulethautchips

2 Häute vom
Schweizer Ribelmaispoulet
Salz

Kräutermantel

80 g Petersilie
10 g Thymian
10 g Rosmarin
150 g trockenes Brot
Salz
Pfeffer

Maisköbli

40 g Ribelmais, fein
40 g Milch
40 g Wasser
14 g Parmesan
Salz
Pfeffer
16 g Eigelb

Gefüllte Maiskugel

60 g Appenzeller Käse
60 g Emmentaler Käse
85 g Weisswein
2 g Maisstärke
30 g Ribelmais, fein
30 g Wasser
30 g Milch
15 g Parmesan
Salz
Pfeffer
40 g gepoppte Maiskörner
60 g Paniermehl

Maiscreme

200 g Süssmais
1 Schalotte
60 g Gemüsefond
Salz
Pfeffer
Cayenne
Kurkuma
40 g Butter

Chili-Gel

Chili
160 g Blutorangeinpulp
20 g Zucker
Salz
1,8 g Agar-Agar

Glasierte Perlzwiebeln

8 Perlzwiebeln
Meersalz
20 g Zucker
150 g Weisswein
Lorbeer
Nelke
20 g Butter

Flammbierte Maiskolben

2 Maiskolben
20 g Gemüsefond
10 g Butter
Salz

Garnitur

Kerbel

Das Rezept von Jasmin Thalmann

Zubereitung

Poulet-Kräuterfarce

Das Ribelmaispoulet fachgerecht zerteilen, Pouletbrust parieren, halbieren und in Klarsichtfolie zu einer Rolle drehen. Pouletschenkel auf die Seite legen und später verarbeiten. Die restlichen Abschnitte werden zu einer Farce verarbeitet. Das Fleisch wird mit Salz und Pfeffer gewürzt und angefroren, damit es sich später besser cuttern lässt. Nebenbei die Kräuter blanchieren. Kräuter und Fleisch zusammen mit dem Rahm zu einer Farce cuttern und durch ein feines Tamis streichen, kühl stellen.

Leberglace

Milch und Zucker erwärmen, Eigelb begeben und zur Rose abkochen. Pouletleber und Pouletherz mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz und heiss mit den Schalotten und Apfelwürfeln sautieren, mit Portwein ablöschen und mit Jus glasieren. Mit der gekochten Creme mischen und sofort schocken. Kurz vor dem Service die Glace pacossieren und Nocken machen.

Schenkelconfit

Haut von Schenkel und Brust abziehen und trocken stellen. Pouletkarkasse im Ofen rösten. Gemüse in gleich grosse Stücke schneiden und zusammen mit den Karkassen einen Fond ansetzen. Schenkel im Geflügelfond garen. Nach dem Garen Fleisch von Knochen lösen und klein schneiden. Geflügelfond reduzieren, mit Portwein, Lorbeer und Thymian parfümieren. Zucker leicht karamellisieren, Schalotten und Apfelwürfel begeben, mit Fond ablöschen, abschmecken. Schenkelfleisch begeben und mit Butter und Jus weich garen.

Poulethautchips

Fett bei Haut abkratzen und trocknen. 20 Minuten in der Pfanne langsam braten, salzen und nochmals trocknen.

Kräutermantel

Brot und Kräuter fein mixen, bis sich die gewünschte Konsistenz ergibt, würzen und trocken stellen.

Maiskörbli

Maisgriess, Milch, Wasser, Parmesan, Salz und Pfeffer mischen und stocken lassen. Eigelb begeben und in Förmchen füllen. 12 Minuten bei 90 °C im Dampf garen, erkalten lassen und ausformen. Bei 165 °C goldbraun frittieren.

Gefüllte Maiskugel

Käse mit Weisswein erhitzen und mit Maisstärke abbinden, erkalten lassen und kleine Perlen formen. Maisgriess, Wasser, Milch und Parmesan mischen und stocken lassen, würzen. Die Käseperlen in den Maisgriess geben und mit dem Glacelöffel zu Kugeln formen, anfrieren lassen. Gepoppte Maiskörner zerstoßen und mit dem Paniermehl mischen, Kugel panieren und frittieren.

Maiscreme

Mais und Schalotten dünsten. Zusammen mit dem Gemüsefond, Salz, Cayenne und Kurkuma weich garen. Sehr fein pürieren, Butter aufmontieren. Creme durch ein feines Sieb passieren, abschmecken.

Chili-Gel

Blutorangenpulp mit Zucker, Salz, Chili aufkochen. Agar-Agar beifügen und erkalten lassen. Die feste Masse mit Stabmixer fein pürieren, in Pipette abfüllen.

Glasierte Perlzwiebeln

Perlzwiebeln auf Salz backen, schälen. Zucker karamellisieren, mit Weisswein ablöschen und mit Lorbeer und Nelken aufkochen. Perlzwiebeln begeben und im Sud ziehen lassen, danach mit Butter glasieren.

Flammierte Maiskolben

Maiskolben in gleich grosse Stücke schneiden, flämmen und in Gemüsefond und Butter dünsten.