

Das Rezept von Lukas Hess

ALPSTEIN, JAPAN, TESSIN: EIN HUHN AUF GROSSER REISE



Lukas Hess
Park Hotel Vitznau, Vitznau



KOCHWETTBEWERB 2019

Das Rezept von Lukas Hess

Rezept für 4 Personen

Poulet-Ballantine

- 4 Oberschenkel-Steaks mit Haut (ausgelöst) vom Schweizer Alpstein-Poulet
- Salz
- Activia
- 3 EL Rapsöl
- 6 EL Jus

Poulethautchips

- 4 Häute (von den Oberschenkel-Steaks) vom Schweizer Alpstein-Poulet
- Purple Curry
- Salz

Pouletherzen

- 12 Herzen vom Schweizer Alpstein-Poulet, pariert
- Salz
- 9 EL Jus

Romanasalat-Herzen warm

- 2 Mini-Romanasalate (Mini-Lattiche)
- ½ EL Rapsöl
- 1 Limette (Abrieb)
- Salz
- 2 EL Ponzu

Romanasalat-Herzen kalt

- 2 Mini-Romanasalate (Mini-Lattiche)
- ½ EL Rapsöl
- 1 Limette (Abrieb)
- Salz
- 2 EL Ponzu

Gepickelte Silberzwiebeln

- 8 Silberzwiebeln
- 500 ml Wasser
- 150 g Himbeeressig
- 150 g Zucker
- 3,5 g Salz

Liebstockel-Emulsion

- 120 g Liebstockel-Öl
- 80 g Eiweiss
- 24 g Essig
- 80 g Rapsöl

Tessiner Polenta

- 180 g Polenta
- 840 g Milch
- 40 g Butter
- 6 g Salz
- Thymian
- 40 g Parmesan
- 60 g Eigelb

Brickteigchip

- 1 Brickteig
- 3 EL Butter (geschmolzen)
- Kräuterpulver nach Wahl, z.B. Lauchasche

Geschmorter Sellerie

- 1 Knollensellerie
- 100 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Ponzu-Sauce

- Ponzu
- 10 EL Jus
- gepickelte Senfsaat
- Liebstockel-Öl

Selleriepüree

- Reste des geschmorten Selleries
- Butter
- Salz
- Pfeffer

Kräuter und Weiteres

- 20 Kornblumen blau
- 20 Kornblumen rosa
- 20 Stangensellerie-Blätter
- 4 TL Stangensellerie-Brunoise
- Kräuterpulver oder Lauchasche
- 12 Landkresse
- 8 Petersilienkresse, Stängel
- Purple Curry
- 4 TL Panko Crumble oder ähnlicher Knusper

Das Rezept von Lukas Hess

Zubereitung

Poulet-Ballantine

Die Haut von den Pouletoberschenkel-Steaks lösen und separieren. Die Oberschenkel-Steaks etwas plattieren und salzen, mit etwas Activia bestreuen und satt in Klarsichtfolie einrollen (ca. 10 cm lang und 4–5 cm im Durchmesser). Luftlöcher anstechen und die Rolle anschliessend ebenfalls satt in Alufolie einrollen. Die Ballantine bei 52 °C für ca. 45 Minuten sous-vide garen, anschliessend bei 150 °C im Ofen ca. 10–15 Minuten auf 62 °C Kerntemperatur garen. Die Ballantine auspacken, salzen, rundum vorsichtig anbraten und mit Jus glasieren.

Poulethautchips

Die separierten Häute der Oberschenkel-Steaks etwas entfetten und mit Purple Curry bestreuen. Häute flach zwischen Backpapier und schwere (Gusseisen-)Bleche legen und für ca. 20 Minuten bei 170 °C in den Ofen geben. Die knusprigen Häute aus dem Ofen nehmen und direkt etwas salzen, auf Papier abfetten und im Hold-o-mat oder unter der Wärmelampe fertig trocknen.

Pouletherzen

Pouletherzen sautieren, leicht salzen und mit Jus glasieren. Die Herzen müssen durchgegart werden.

Romanasalat-Herzen warm

Äussere Blätter* der Salate ablösen und separieren, die inneren Blätter in die gewünschte Grösse schneiden und mit wenig Rapsöl kurz und heiss ansautieren/anrösten. Die sautierten Blätter mit etwas Limettenabrieb, Salz und Ponzu marinieren.

* Die äusseren Blätter können in einem Salat oder als Creme verarbeitet werden.

Romanasalat-Herzen kalt

Äussere Blätter* der Salate ablösen und separieren, die inneren Blätter in die gewünschte Grösse schneiden und vor dem Anrichten mit etwas Limettenabrieb, Salz und Ponzu marinieren.

* Die äusseren Blätter können in einem Salat oder als Creme verarbeitet werden.

Gepickelte Silberzwiebeln

Aus Wasser, Himbeeressig, Zucker und Salz einen Pickelfond kochen und auskühlen lassen. Silberzwiebeln schälen und mit dem Pickelfond vakuumieren und einlegen. Gepickelte Zwiebeln in die gewünschte Grösse schneiden (in ¼- oder ½-Stücke).

Liebstöckel-Emulsion

Eiweiss und Essig mischen, die Öle langsam zugeben und zu einer Emulsion mixen (wie bei einer Mayo) und abschmecken.

Tessiner Polenta

Milch, Butter, Salz und Thymian aufkochen, Polenta einrühren und quellen lassen. Parmesan und Eigelb untermischen. Thymian entfernen und abschmecken. Die Masse in eine Silikonform (Halbkugel) abfüllen, tiefkühlen und auslösen.

Brickteigchip

Brickteig rund ausstechen (ca. 4,5–5 cm Durchmesser) und die Brickteigscheiben zwischen gebutterte Backpapiere legen und diese wiederum zwischen schwere (Gusseisen-)Bleche legen und im Ofen bei 170 °C backen. Die gebackenen Brickteigrondellen auf einem Papier abfetten und trocken legen. Fertige Rondellen vor dem Anrichten mit einem Kräuterpuder oder z.B. Lauchasche bestäuben.

Geschmorter Sellerie

Sellerie ungeschält im Ganzen bei 180 °C im Ofen weich garen, in Klarsichtfolie einfolieren und einen Tag im Frigo durchkühlen lassen. Den Sellerie in 2–3 cm dicke Scheiben schneiden, runde (ca. 4,5–5 cm Durchmesser) Taler ausstechen und etwas räuchern. Die geräucherten Sellerietaler mit Butter goldbraun arossieren.

* Reste des Selleries für Püree beiseitestellen.

Ponzu-Sauce

Ponzu und Jus nach Geschmack und Belieben mischen und aromatisieren, gepickelte Senfsaat zugeben und kurz vor dem Anrichten etwas Liebstöckel-Öl unter die Sauce rühren.

Selleriepüree

Reste des geschmorten Selleries mit etwas Butter zu einem Püree verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuter und Weiteres

Die Kräuter und die weiteren Deko-Elemente zupfen, zuschneiden und bereitstellen.