

Das Rezept von Philemon Kleeb

EI, EI, EI, HUHN³ — IN FEDER, HEU UND NEST!



Philemon Kleeb
Kompetenzzentrum KA, Bern



KOCHWETTBEWERB 2019

Das Rezept von Philemon Kleeb

Rezept für 4 Personen

Pouletroulade im Speckmantel

2 Brust vom Schweizer Poulet
(à je 170 g)
2 g Estragon
Salz
Pfeffer
Öl
Butter
80 g Specktranchen
50 g Geflügelhaut
2 g Schnittlauch

Coq au Vin

150 g Schenkel vom Schweizer
Poulet und Abschnitte von
der Pouletroulade
50 g rote Zwiebel
50 g Karotten
50 g Sellerie
1 Knoblauchzehe
20 g Tomatenpüree
Öl
100 g Rotwein
800 g Geflügelfond, dunkel
Lorbeer
Nelken
Salz
Pfeffer
Butter
20 g Morcheln
Petersilie

Geflügellebergelee

50 g Leber vom Schweizer Poulet,
24 Std. mariniert (Jus, Süsswein,
Portwein und Cognac)
10 g Schalotten, gehackt
3 g Knoblauch
50 g Butter

30 g Portwein, weiss
100 g Rahm
2 g Gellan
1,5 g Agar-Agar
Salz
Pfeffer
10 g Pistazien, gehackt

Topinambur

8 Topinamburknollen
50 g Butter
100 g Geflügelfond
100 g Apfelsaft
Butter
2 g Thymian
Salz
Pfeffer

Estragonjus

50 g vom reduzierten
Coq-au-Vin-Jus
2 g Estragon

Portwein-Schmorzwiebeln

4 rote Zwiebelsegmente
75 g Rotwein
75 g Portwein, rot
40 g Aceto balsamico
75 g Wasser
Salz
Pfeffer
8 g Zucker
Lorbeer

Sellerie-Heu-Püree

200 g Sellerie, gewürfelt
60 g Butter
200 g Heumilch (Milch, Rahm, Heu)
Salz
Pfeffer

Creme vom Eigelb

100 g Eigelb
Salz
Pfeffer

Belperknolle-Chips

10 g Brickleig
20 g Butter, flüssig
20 g Belperknolle

Senfapfelwürfel

30 g Apfel
20 g eingelegte Senfkörner
(in Essig, Salz und Zucker)
10 g Apfelsaft

Stangensellerie-Pickles

30 g Stangensellerie
20 g Pickelfond (Essig, Zucker
und Salz)

Garnitur

gezupftes Selleriegrün
violette Blüten
Topinamburchips

Das Rezept von Philemon KleeB

Zubereitung

Pouletroulade im Speckmantel

Die zwei Stücke Pouletbrust zu Rechtecken schneiden. Estragon hacken und zwischen die zwei Bruststücke streuen. Anschliessend diese satt in Klarsichtfolie und danach in Alufolie einrollen. Die Roulade vakuumieren und bei 65 °C im Wasserbad 60 Minuten garen. Nach dem Auspacken die Roulade würzen und in Öl und Butter sautieren.

Die Specktranchen und die Geflügelhaut in der Bratpfanne sautieren. Danach bei 120 °C Heissluft im Ofen trocknen. Nach dem Trocknen den Speck und die Haut zu Crumble mixen. Den gehackten Schnittlauch dazugeben und abschmecken. Vor dem Anrichten Pouletroulade im Crumble rollen.

Coq au Vin

Das Gemüse zu Mirepoix schneiden, danach anrösten und tomatieren. Das Pouletfleisch in Öl sautieren und zum Gemüse geben. Mit dem Rotwein ablöschen und den Rotwein einkochen lassen. Geflügelfond, Lorbeer und die Nelken dazugeben. Das Pouletfleisch wird gar gekocht, danach heruntergekühlt und in kleine Streifen gezupft. Den Geflügelfond zum Jus einreduzieren, passieren und mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken. Die Morcheln in Würfel schneiden, kurz ansautieren und danach zum Jus dazugeben. Das gezupfte Pouletfleisch und die Petersilie in den Jus geben und abschmecken. Zum Anrichten den Coq au Vin in die Portwein-Schmorzwiebeln füllen.

Geflügellebergelee

Die Geflügelleber bei 65 °C 20 Minuten sous-vide garen. Die Schalotten und den Knoblauch mit wenig Butter andünsten, mit Portwein ablöschen und einkochen. Den Rahm, Gellan und Agar-Agar dazugeben und aufkochen. Die Flüssigkeit mit der Leber und der restlichen Butter zu einer Creme mixen und abschmecken. In Feder-Formen abfüllen und die untere Seite mit Pistazien bestreuen. Das Gelee anfrieren und danach aus der Form nehmen und kühl stellen. 5 Minuten vor dem Servieren wird das Geflügellebergelee auf dem Teller temperiert.

Topinambur

Die Topinamburknollen in Geflügelfond und Apfelsaft dünsten. Zum Schluss halbieren, in Butter mit Thymian anbraten und abschmecken.

Estragonjus

Estragon im Jus eine Stunde im Hold-o-mat ziehen lassen. Zum Anrichten als Saucenspiegel vor die Roulade geben.

Portwein-Schmorzwiebeln

Den Rotwein mit dem Portwein und dem Balsamico mit Wasser, Salz, Pfeffer, Zucker und Lorbeer aufkochen. Anschliessend die Zwiebelsegmente dazugeben und darin glacieren.

Sellerie-Heu-Püree

Den Sellerie in 30 g Butter andünsten, die Heumilch dazugeben und den Sellerie weich garen. Den gekochten Sellerie zu einem Püree mixen und mit Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Creme vom Eigelb

Das Eigelb im Sous-vide bei 65 °C für 60 Minuten garen und anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Belperknolle-Chips

Den Brickteig mit Butter bestreichen und einmal falten. Mit dem eierförmigen Ausstecher den Teig ausstechen. Die Brickteig-Eier nochmals mit Butter bestreichen und zwischen zwei Blechen bei 160 °C ca. 8–10 Minuten backen. Die Belperknolle vor dem Anrichten auf die Chips reiben.

Senfapfelwürfel

Den Apfel in Brunoise schneiden und mit den Senfkörnern und dem Apfelsaft vermengen.

Stangensellerie-Pickles

Den Sellerie fein hobeln und in den Pickelfond einlegen.

Garnitur

Für die Topinamburchips eine Knolle Topinambur hobeln und bei 140 °C frittieren. Nach Belieben mit dem gezupften Selleriegrün und den violetten Blüten dekorieren.