

Das Rezept von Axel Boesen

POULETBRUST. BEURRE
NOISETTE VELOUTÉ.
DIM-SUM. RAHYU. LAUCH.



Axel Boesen
The Japanese by the Chedi



KOCHWETTBEWERB 2024

Das Rezept von Axel Boesen

für 4 Personen

Amuse-Bouche

ZUTATEN

Karamellierte Poulethaut

100 g	Haut vom Schweizer Poulet
5 g	Puderzucker
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Sancho-Pfeffer

Gruyère-Wasser

50 g	Gruyère
5 dl	Wasser

Chawanmushi

50 g	Geflügelfond
50 g	Gruyère-Wasser
100 g	Rahm
40 g	Ei
20 g	Eiweiss
2,5 g	Salz

Grüner-Spargel-Salat

120 g	grüner Spargel
10 g	Olivenöl
2 g	rosa Pfeffer
1 Prise	Salz

Gegrillter grüner Spargel

120 g	grüner Spargel
5 g	Olivenöl
1 Prise	Salz

ZUBEREITUNG

Gruyère-Chawanmushi

Wasser und geriebenen Gruyère in einem Beutel vakuumieren und dämpfen.

Danach durch ein Tuch passieren.

Das Gruyère-Wasser mit den restlichen Zutaten vermischen und in die Schüssel giessen. Diese dann im Dampfkorb während circa 5 Minuten dämpfen bei rund 74 °C Kerntemperatur.

Spargelsalat

Den grünen Spargel vom holzigen Ende befreien und mit einem Schäler fein aufschneiden. Den fein aufgeschnittenen Spargel kurz vor dem Anrichten mit Salz, Zucker, Olivenöl und der Schale des rosa Pfeffers anmachen.

Gegrillter Spargel

Den Spargel ebenfalls vom holzigen Ende befreien und die äusseren feinen Blätter entfernen. Den geputzten Spargel blanchieren, danach mithilfe eines Bunsenbrenners leicht abflämmen. Den abgeflämmten Spargel danach in kleinere Segmente schneiden und auf dem Chawanmushi anrichten.

Karamellierte Poulethaut

Die Haut von den Keulen lösen und mithilfe einer Palette vorsichtig das Fett von der Innenseite der Haut abstreichen. Diese dann zwischen Backpapier in eine Pfanne geben und mit einem Topf beschweren. Bei kleiner Hitze die Haut langsam knusprig braten, bis sie goldbraun ist. Anschliessend das Backpapier entfernen und die Haut mit Puderzucker bestreuen, damit sie leicht karamellisiert. Die heisse karamellierte Haut mit Salzflocken und Sancho-Pfeffer bestreuen. Danach die noch heisse Haut vorsichtig mit einem Ring ausstechen und auf dem Chawanmushi anrichten.

Anrichten

Die gegrillten Spargelstücke auf dem Chawanmushi verteilen. Darauf den Spargelsalat anrichten und diesen mit verschiedenen Kräutern ausgarnieren. Am Ende die Hautchips auf den Spargelsalat legen und das Chawanmushi servieren.

Das Rezept von Axel Boesen

für 4 Personen

Hauptgang

ZUTATEN

Poulet

ca. 1 kg Schweizer Poulet (1 St.)

Dim-Sum-Teig

80 g kochendes Wasser
150 g Mehl
2 g Öl
1 Prise Salz

Rahyu

40 g Rapsöl
40 g Sesamöl
6 g Sesam
5 g Shichimi Togarashi
2 g Paprikapulver
4 g Miso-Paste
3 g Zucker
2 g Sojasauce
20 g Schalotten
12,5 g Knoblauch
12,5 g Mandeln

Beurre blanc noisette

600 ml Geflügelfond
60 ml Weisswein
60 ml Noilly Prat
60 ml Sake
120 g Butter
60 g Rahm

Geflügelfond

1 Keule und Karkassen
vom Schweizer Poulet
100 g Zwiebeln
2 l Wasser
1 Prise Salz

Dim-Sum-Füllung

100 g Keule vom Schweizer
Poulet
20 g Shiitake
20 g Schalotten
20 g Frühlingslauch
5 g Ingwer
1 St. Knoblauchzehe
10 g Sojasauce
50 g Rahm
10 g Öl

Lauchstroh

50 g Lauch

Lauch in Nage

40 ml Geflügelfond
100 g Lauch
10 g Butter

Salzfenchel

40 g Fenchel
1 Prise Salz

Das Rezept von Axel Boesen

für 4 Personen

Hauptgang

ZUBEREITUNG

Poulet

Die Keulen und Flügel abtrennen, um später den Fond anzusetzen. Die hinteren Rückenknochen mit einem Messer durchtrennen, sodass nur noch die Brust an der Karkasse übrigbleibt.

Die Brust leicht mit Fett bestreichen und danach mit Salz würzen. Diese dann in einer Pfanne goldgelb anbraten und im Ofen bei 200 °C bei 54 °C Kerntemperatur für 10 bis 14 Minuten abschließen. Herausnehmen und im Wärmeofen ruhen lassen. Danach die Brust von der Karkasse lösen, in eine heisse Pfanne legen und mit Butter und Kräutern arrosieren.

Dim-Sum-Teig

Mehl, Öl und Salz vermengen, das heisse Wasser unterrühren und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Zugedeckt circa 30 Minuten ruhen lassen.

Dim-Sum-Füllung

Die gekochte Keule aus dem Fond nehmen, das Fleisch von den Knochen entfernen und in kleinere Segmente schneiden. Shiitake, Schalotten, Knoblauch und Ingwer in feine Würfel schneiden. Den Frühlingslauch fein schneiden. Das in Würfel geschnittene Gemüse kurz in einer heissen Pfanne anbraten, mit Sojasauce ablöschen und anschliessend den Frühlingslauch dazugeben. Die Masse mit den Keulen-Segmenten vermengen und mit etwas Salz abschmecken.

Dim Sum

Den geruhten Teig dünn ausrollen und mit einem Ring ausstechen. Auf den Teigkreisen jeweils einen Esslöffel der Füllung platzieren, die Seiten leicht befeuchten und dann zuklappen.

Die fertigen Dim Sum in eine heisse Pfanne mit Öl legen, kurz anbraten. Anschliessend den Geflügelfond dazugeben und die Pfanne für circa 2 Minuten zudecken, bevor die Dim Sum angerichtet werden können.

Lauchstroh

Den Lauch in sehr feine Julienne schneiden und diese dann kurz in Salzwasser blanchieren. Den blanchierten Lauch ausdrücken und bei 160 °C knusprig frittieren. Dann auf ein Papier legen und salzen.

Lauch in Nage

Die inneren grünen Herzen vom Lauch in Julienne schneiden. In eine heisse Pfanne eine Flocke Butter geben. Den Lauch begeben, diesen direkt salzen und einen Schluck Geflügelfond dazugeben. Den fertigen Lauch auf dem Teller anrichten.

Salzfenchel

Fenchel in Brunoise schneiden und leicht salzen. Anschliessend auf dem Lauch anrichten.

Beurre blanc noisette

Butter im Topf bräunen und anschliessend kaltstellen. Noilly Prat, Sake und Weisswein in einer Kasserolle aufkochen, Geflügelfond dazugeben und auf 30% reduzieren. Rahm dazugeben und die braune Butter mit einem Stabmixer unterrühren, bis ein schöner stabiler Schaum entsteht.

Rahyu

Knoblauch und Schalotten schälen und danach fein herunterschneiden, beides bei geringer Hitze im Öl goldgelb ausbacken. Shichimi Togarashi, Paprikapulver, Sesam und Mandelstifte in den Ölen anrösten und danach mit dem frittierten Knoblauch und den Schalotten vermischen.

Anrichten

Den gegarten Lauch in der Mitte des Tellers anrichten und danach die gesalzenen Fenchelwürfel darauflegen. Anschliessend die Pouletbrust portionieren und auf dem Lauch anrichten. Auf die Brust einen Löffel Rahyu verteilen. Auf der Brust das Dim Sum servieren und danach mit dem Lauch ausgarnieren. Die Nage frisch aufmixen und den Schaum auf dem Teller anrichten.