

Das Rezept von Katharina Schönenberger

KUCKUCKS-HENNE



Katharina Schönenberger
Landgasthof Sonne



KOCHWETTBEWERB 2024

Das Rezept von Katharina Schönenberger

für 4 Personen

Amuse-Bouche

ZUTATEN

Tartelette

75 g Mehl
55 g Milch
7 g Butter
1 g Salz
0,2 g Backpulver

Poulet-Spargel-Salat

50 g rohe Poulet-Brunoise
(angefroren, geschnitten)
20 g Rhabarber-Brunoise
30 g Spargeln-Emincer
Kresse und Blüten für
Garnitur

Zwiebelcreme

9 g Zucker
25 g Butter
90 g Zwiebel-Matignon
5 g gebeitztes Eigelb
1 Zitronen-Thymian

Poulet-Gel

90 g Poulet-Fond
10 g Weisswein
2 g Zitronensaft
1 g Salz
1 g Agar-Agar

Vinaigrette

25 g Zwiebel-Brunoise
15 g Olivenöl
15 g Balsamico, weiss
15 g Poulet-Fond
2 g Senf
2 g Schnittlauch
0,5 g Salz
0,5 g Pfeffer

ZUBEREITUNG

Tartelette

Alle Zutaten mischen. Dünn ausrollen. Bei 180 °C 15 Minuten backen.

Poulet-Spargel-Salat

Alle Zutaten mit der Vinaigrette mischen.

Zwiebelcreme

Zucker hell karamellisieren. Butter dazu geben und schmelzen lassen. Restliche Zutaten hinzufügen. Weich dünsten und einkochen. Thymian herausnehmen und alles mixen.

Poulet-Gel

Alle Flüssigkeiten aufkochen, Agar-Agar hinzufügen, salzen und ca. 30 Sekunden weiterkochen. Mit einer Spritze in Förmchen füllen. Kühl stellen.

Vinaigrette

Zwiebeln in wenig Öl dünsten. Alle Zutaten mischen, würzen.

Präsentation

Tartelette mit Zwiebelcreme und Salat füllen. Poulet-Gel daraufgeben. Garnieren.

Das Rezept von Katharina Schönenberger

für 4 Personen

Hauptgang

ZUTATEN

Poulet

2 Brust vom Schweizer
Poulet
2 Schenkel vom Schweizer
Poulet
4 Flügel Schweizer Poulet
20 g Poulet-Fond, dunkel

Poulet-Farce

Alle Poulet-Abschnitte
0,5 dl Rahm
2 g Salz

Poulet-Fond

1 Poulet-Karkasse und
-Abschnitte
2 dl Wasser
200 g Mirepoix, weiss
1 dl Weisswein
Zweig Zitronen-Thymian
5 g Salz
10 g Öl
1 Gewürzsäcklein (Lorbeer-
blatt, Pfefferkörner, Nelke)

Polenta

70 g Wasser
70 g Rahm
50 g Milch
10 g Knoblauchpüree
30 g Maispolenta
1 g Salz und Pfeffer
Zweig Zitronen-Thymian
10 g Butter
35 g Toggenburger Käse,
gerieben

Sabayon-Garnitur

35 g Butter
8 g Senf
15 g Eigelb, frisch
2 Blätter Gelatine
10 g Petersilienblätter,
2 Min. blanchiert
2 Blätter Gelatine
1 g Olivenöl
2 g warmes Blanchierwasser

Karottenpüree-Basis

100 g Karotten
20 g Butter
2 g Knoblauch
1 g Salz
0,1 g Pfeffer

Für in die Form

60 g Karottenpüree
30 g Rahm
15 g Sauerrahm
1 g Salz
3 g Zitronensaft
2 g Bindepulver

Karotten-Erbсен-Püree

40 g Karottenpüree
20 g Karottenkraut
20 g Erbsen, geschält
1 g Salz

Erbsen

50 Erbsen, geschält
20 g Butter
0,1 g Salz

Karotten-Garnitur

25 g Karotten, in dünne
Scheiben geschnitten
60 g Zucker
2 dl Wasser
1 dl Balsamicoessig
10 g Gewürzmischung
(Salz, Pfefferkörner,
Zitrone)

Karotten-Knuspergarnitur

10 g Butter, flüssig
10 g Mehl
0,2 g Rizdor-Pulver
10 g Eiweiss

Polenta-Garnitur

20 g Mais
10 g Butter
0,1 g Salz

Das Rezept von Katharina Schönenberger

für 4 Personen

Hauptgang

ZUBEREITUNG

Poulet

Poulet zerlegen. Aus den Brüsten zwei Rollen parieren. Anfrieren in Schocker. Die beiden Schenkel im Fond kochen, bis sie zu Pulled Chicken zerzupft werden können. Mit etwas Poulet-Fond mischen. Poulet-Farce in Form ausstreichen und mit Pulled Chicken belegen. Brüste darauflegen und einrollen. In Pfanne pochieren. Vor dem Anrichten flambieren. Flügel abtrennen und in vier Lollis formen. Bei 180 °C ca. 12 Minuten braten und mit Poulet-Fond glasieren.

Poulet-Farce

Alle Zutaten in einen Cutter füllen. Cuttern, bis Farce entsteht. Durch ein Sieb streichen.

Poulet-Fond

Karkasse und Abschnitte mit Öl dünsten. Mirepoix mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und Wasser auffüllen. Restliche Zutaten begeben. Circa 1 Stunde sieden lassen. Durchs Passiertuch passieren.

Polenta

Alle Zutaten ausser Käse in den Thermomix geben. Bei 100 °C 1 Stunde auf Stufe 3,5 garen. Am Schluss Käse dazugeben.

Sabayon-Garnitur

Senf mit dem Mixer cuttern. Warme Butter langsam einmontieren. Eingeweichte Gelatine dazu geben und erkalten lassen. Petersilie, Gelatine, Öl und Wasser fein cuttern, in eine Schüssel geben und mit Schwamm das Muster herstellen.

Karottenpüree-Basis

Karotten in Butter und Knoblauch schwenken. Im Vakuumbbeutel mit Gewürz bei 100 °C 45 Minuten lang sous-vide garen. Im Mixer mixen. Alle Zutaten für die Form (ausser Bindepulver) aufkochen und Bindepulver dazugeben. Mit Spritzsack in Form füllen und in den Schocker geben.

Karotten-Erbсен-Püree

Alle Zutaten mixen. Abschmecken.

Erbсен

Erbсен kurz in Butter schwenken und abschmecken. Auf die Karottenform platzieren.

Karotten-Garnitur

Karottenstreifen kurz in aus den anderen Zutaten zubereitetem Pickles-Fond sieden. Rausnehmen. In Form drehen.

Karotten-Knuspergarnitur

Alle Zutaten mischen und auf Silikonmatte streichen. Mit Silikonmatte abdecken (Ventilator). Bei 165 °C 4 Minuten backen.

Polenta-Garnitur

Mais kurz in Butter schwenken und abschmecken.

Präsentation

Pouletrolle auf Poulet-Fond anrichten. Poulet-Lollis daneben legen. Eine Nocke Karotten-Erbсен-Püree neben die Karottenform. Mit Blüten, karamellisierten Karottensamen und Karottensprossen garnieren. Polenta Nocke Garniert mit Sabayon und Mais.