

Das Rezept von Martina Burri

VERRÜCKT NACH HÜHNERN!



Martina Burri
Wirtschaft zur Traube



KOCHWETTBEWERB 2024

Das Rezept von Martina Burri

für 4 Personen

Amuse-Bouche

ZUTATEN

Pouletkugel

150 g	Farce vom Schweizer Poulet
6 g	Butter
50 g	Mehl
30 g	«Blauer Schnee» von Jumi (Produzent)
1	Ei
60 g	Mehl
10 g	Popcorn
100 g	Panko
2 g	Salz

Blumenkohlcouscous

50 g	Blumenkohl
10 g	Apfelessig
3 g	Salz
1 g	Zitronenzesten
4 g	Baumnussöl
5 g	Baumnüsse

Blumenkohl-Pickles

35 g	Blumenkohl
110 g	weisser Balsamico
50 g	Zucker
12	rosa Kornblumen
12	Roquette-Sprossen, von Espro (Produzent)

Blumenkohlsud

1 l	Blumenkohlfond
3 g	Xanthan
10 g	Petersilienöl

ZUBEREITUNG

Pouletkugel

Die Butter schmelzen und das Mehl darin anschwitzen. Mit der Milch ablöschen und aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Käse dazugeben und in Silikonformen füllen. Die Halbkugeln schockfrostern. Die Farce in grössere Kugelformen füllen. Den gefrorenen Kern eindrücken und verschliessen. Alles zusammen schockfrostern. Aus der Form lösen und mit Popcorn und Panko panieren.

Bei 170 °C frittieren und warm stellen.

Blumenkohlcouscous

Den Blumenkohl in der Moulinex zerkleinern. Die Baumnüsse hacken. Mit den restlichen Zutaten vermischen und abschmecken.

Blumenkohl-Pickles

Den Blumenkohl fein hobeln. Den Essig mit dem Zucker aufkochen und einen Drittel davon zum Blumenkohl giessen. Den Rest für die Kohlrabiabschnitte und Zwiebeln (Hauptgang) verwenden. Rosa Kornblumen und Roquette-Sprossen zum Garnieren.

Blumenkohlsud

Den Fond auf circa 4 dl reduzieren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und mit Xanthan abbinden. Das Petersilienöl zum Ausgarnieren verwenden.

Präsentation Amuse-Bouche

Den Blumenkohlcouscous als Ring in den Schalen anrichten. Die frittierte und mit Blauem Schnee gefüllte Pouletkugel in den Couscous-Ring legen. Die Kugeln mit den Blumenkohl-Pickles, der Kresse und den Kornblumen ausgarnieren. Am Ende den reduzierten Blumenkohlfond mit dem Petersilienöl angiessen.

Das Rezept von Martina Burri

für 4 Personen

Hauptgang

ZUTATEN

Pouletschnitte

200 g	Brust und Schenkel vom Schweizer Poulet
70 g	Brust vom Schweizer Poulet, ganz
150 g	Vollrahm
5 g	Salz
2 g	rosa Pfeffer (eingelegt)
5 g	Schnittlauch
6 g	Herbsttrompeten, eingeweicht
3 g	Knoblauch
6 g	Schalotte
5 g	Rapsöl
1 St.	Toastbrot
20 g	Kräuteraromabutter
10 g	gepuffter Amaranth
12 St.	Fenchelsprossen von Espro (Produzent)
2 g	rosa Pfeffer, Schalenabrieb

Geflügeljus

Ca. 500 g	Karkassen vom Schweizer Poulet
5 dl	Geflügelfond, dunkel
10 g	Rapsöl
100 g	Mirepoix (Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebel)
20 g	Tomatenpüree
2 dl	Rotwein
5 g	Maizena
10 g	Balsamicoglace
20 g	eingelegte Senfsamen
40 g	Mini-Champignons

Wirtaco mit BBQ-Espuma

130 g	Schenkel mit Knochen vom Schweizer Poulet
10 g	Haut vom Schweizer Poulet
60 g	Wirz
3,3 dl	Cola
1 dl	Whisky, Chivas
3 g	Knoblauchpulver
140 g	Ketchup
5 g	Senf
30 g	Kohlrabi, fein gehackt, pickled
60 g (4 St.)	Wirz
20 g	rote Zwiebeln
5 g	Kräuter-Pilzpulver
50 g	Vollrahm
10 g	Proespuma

Kohlrabiblume

90 g	Kohlrabi
1 Zweig	Thymian
20 g	Kräuteraromabutter
10 g	Balsamico
20 g	frische Erbsen
10 g	Wirzabschnitte
6 g	Kräuteröl
2 g	Salz
8 g	rote Zwiebel, gehackt
5 g	Apfelessig
Je 12 St.	Kresse
	Gelbe Gänseblümchen
	Kornblumen

Kartoffel-Millefeuille und Ästchen

300 g	Kartoffeln Typ C
7 g	Salz
1 g	Pfeffer
15 g	Öl
2 g	Knoblauchpulver
7 g	Maizena
100 g	Abschnitte der gegarten Kartoffeln
100 g	Vollrahm
30 g	Nussbutter
10 g	Ei
7 g	Mehl
5 g	Isomalt, gemahlen

Das Rezept von Martina Burri

für 4 Personen

Hauptgang

ZUBEREITUNG

Pouletschnitte

Das Poulet ausbeinen. Eine ganze Pouletbrust plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die zweite Pouletbrust und einen Schenkel mit dem Rahm und dem Salz zu einer Farce mixen. 150 g der Farce für die Pouletkugel (Amuse-Bouche) zur Seite stellen. Zu der restlichen Farce den gehackten Schnittlauch und den rosa Pfeffer geben. Die Herbsttrompeten klein schneiden, die Schalotte und den Knoblauch fein hacken und im Öl andünsten. Die Pilze dazugeben, mitdünsten, auskühlen lassen. Die Pilze zu 60 g der Farce beifügen und gut vermischen. Die Pilzfarce in eine gefettete Silikonform streichen, die plattierte Pouletbrust darauflegen. In die Mitte des Poulets die restliche Farce geben und mit dem Toastbrot zudecken. Bei 95 °C Heissluft im Wasserbad bis 65 °C Kerntemperatur garen. Anschliessend die Schnitte in Aromabutter sautieren. Mit Sauce bestreichen und mit Fenchelsprossen, gepufftem Amaranth und dem Schalenabrieb des rosa Pfeffers garnieren.

Geflügeljus

Die Karkassen für 30 Minuten bei 200 °C im Ofen rösten. Das Gemüse in erhitztem Rapsöl in einer Pfanne ansautieren. Die Karkassen dazugeben. Mit Tomatenpüree mischen und mit dem Wein ablöschen. Mit Fond auffüllen. Den Fond 30 Minuten kochen lassen und regelmässig rühren.

Die Knochen entfernen und den Fond passieren. Anschliessend zu einem Jus reduzieren. Diesen mit Balsamicoglace und bei Bedarf Maizena abbinden und abschmecken.

Die Champignons blanchieren und mit den eingelegten Senfsamen zu der Sauce geben.

Wirttaco mit BBQ-Espuma

Die Cola mit dem Whisky und dem Knoblauchpulver auf 1,5 dl reduzieren. Das Ketchup und den Senf dazugeben. Einmal aufkochen. Den Schenkel dazugeben und zugedeckt auf dem Herd schmoren. Den geschmorten Schenkel zerzupfen und mit etwas Sauce erwärmen. Die Kohlrabiabschnitte dazugeben. Den Wirz rund ausstechen und im Salzwasser blanchieren. Abschrecken und gut abtropfen lassen. Vor dem Anrichten in Nussbutter schwenken.

Die Pouletfleischmasse mit dem Kohlrabi in die Wirzrondellen abfüllen. Die roten Zwiebeln einlegen. (Pickle-Fond-Rezept bei Amuse-Bouche Blumenkohl). Die gefüllten Tacos mit den Zwiebeln ausgarnieren und mit dem Kräuter-Pilzpulver bestäuben. Die Poulethaut bei 170 °C frittieren.

Anschliessend in grobe Stücke hacken und auf die Tacos verteilen. Die Schmorsauce mit dem Rahm und dem Proespuma gut verrühren und aufkochen. Abschmecken und in einem Thermo-Rahmbläser mit einer Patrone aufschäumen.

Kohlrabiblume

Den Kohlrabi ausstechen. Mit Butter, Thymian und Essig bei 95 °C für 30 Minuten sous-vide garen. Die Abschnitte vom ausgehöhlten Kohlrabi in kleine Würfel schneiden und mit einem Drittel des Pickle-Fonds einlegen (für Taco).

Die Erbsen kurz im Salzwasser blanchieren und abschrecken. Mit den restlichen Zutaten (Essig, Öl, Zwiebeln, Wirzabschnitte) mischen und abschmecken. Den Erbsensalat in der ausgehöhlten und gegarten Kohlrabiblume anrichten und mit Kresse, Gänseblümchen und Kornblumen ausgarnieren.

Kartoffel-Millefeuille und Ästchen

Die Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln. Mit Öl, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Maizena vermengen. In einen Sous-vide-Beutel geben und bei 95 °C im Wasserbad für 30 Minuten garen. Auskühlen lassen und in Schnitten schneiden. Millefeuille in Nussbutter sautieren. Die Abschnitte mit dem Rahm und der Nussbutter aufkochen, pürieren und abschmecken. Das Püree mit dem Ei, Mehl und Isomalt mischen. In Silikonformen streichen und bei 160 °C für 5 Minuten backen.

Präsentation Hauptgang

Die Pouletschnitte auf der rechten Seite des Tellers quer anrichten. Mit Jus angiesen. Links neben die Pouletschnitte die Kohlrabiblume mit dem ausgarnierten Erbsensalat anrichten. Kartoffel-Millefeuille mit dem Knusperästchen neben der Blume in die Mitte zeigend anrichten. Zum Schluss den Wirttaco links unten neben dem Millefeuille anrichten und den Espuma dazuservieren.