

aus der Otto Gourmet Küche

Gillbachtal Hahn mit Glasnudelsalat

Personen: 6 | Autor: Patrick Weindl und Phil Beerhold | Kategorie: Geflügel | Schwierigkeitsgrad: mittel



Zutaten

Glasnudelsalat

- Gillbachtal Hahn Brust (Art.: 5192)
- 200 g Glasnudeln
- 1 rote Paprika
- 1 Karotte
- 1 Tomate
- Knoblauch
- 2 Frühlingszwiebeln
- Koriander
- rote Zwiebeln
- Kaffirlimettenblätter
- Ingwer
- Erdnüsse
- ½ Gurke
- 2 rote Thai Chilischote
- Pfeffer, Salz
- geröstetes Sesamöl
- etwas Butter
- Blutampfer

Für die Marinade

- Limetten
- Palmzucker
- Fischsoße
- helle Sojasoße

Zubereitung

- 200 g Glasnudeln ins kochende Wasser geben und ohne Hitze auf der Seite für 10 Minuten ziehen lassen, danach abseihen.
- Wir schneiden die Karotte, die Frühlingszwiebeln, den Koriander mit Wurzel und die Tomate in feine Würfelchen.
- Dann werden die Thai Chilischote und der Knoblauch mit etwas Palmzucker gut im Mörser gemahlen.
- Dieses wird mit 7 EL Sojasoße und 3 EL Fischsoße mit etwas gehackten Erdnüssen vermengt.
- Die Brust vom Gillbachtal Hahn wurde von einigen Fettteilen befreit, mit geröstetem Sesamöl eingestrichen und mit Pfeffer und Salz gewürzt.
- Diese wird mit einem kleinen Stück Butter in einem Vakuumbbeutel vakuumiert und im Sous Vide Gerät auf 65 Grad gestellt und für 120min gegart.
- Wenn die Brust fertig gegart ist, wird die Brust in eine heiße Pfanne mit Erdnussöl nochmal scharf von beiden Seiten angebraten bis sie auf der Hautseite schön knusprig Farbe bekommen hat.
- Die Glasnudeln werden mit dem Gemüse und der Marinade vermengt und dekorativ auf dem Teller angerichtet.
- Hinzu legen wir nun einige Scheiben der knusprig zarten Brust auf den Glasnudelsalat und dekorieren diese mit einigen Blättern Blutampfer.