

# OTTO GOURMET - GUTES FLEISCH REZEPT/ZUBEREITUNGSTIPP



## BRESSEHUHN MIT SPARGEL UND KARTOFFEL

Zutaten für 4 Personen

### BRESSEHUHN

Zutaten	1	Miéral Bressehuhn (Artikelnr. 5017)
	4 EL	Olivenöl
	etwas	Salz

- Das Bressehuhn küchenfertig putzen, von außen einölen und von innen salzen.
- Backofen oder Grill auf 100 °C heizen (Ober- Unterhitze/Ofen, indirekte Hitze/Grill).
- Ca. 45 Minuten garen.
- Brust und Keulen auslösen und vor dem Anrichten auf der Haut bräunen und knusprig grillen oder braten.

### KARTOFFELN

Zutaten	12	Drillinge (kleine, neue Kartoffeln), gleichgroß
	3 kg	Erde (Kartoffelboden)

- Die Drillinge gut bürsten und in ein Leinentuch einschlagen.
- In einem Bräter oder gusseisernen Topf Erde verteilen.
- Nun den Wickel mit den Kartoffeln gut vergraben, die Erde leicht andrücken (das Bündel sollte vollständig mit Erde bedeckt sein) und anfeuchten.
- Den Deckel schließen. Ca. 40 Minuten bei indirekter Hitze und 140 °C garen.

# OTTO GOURMET - GUTES FLEISCH REZEPT/ZUBEREITUNGSTIPP



## BRESSEHUHN MIT SPARGEL UND KARTOFFEL

- Anschließend den Wickel vorsichtig ausgraben. Die Drillinge der Länge nach halbieren und die Haut in großen Stücken abziehen. Die Kartoffeln vor dem Anrichten mit etwas Olivenöl einreiben, salzen und angrillen.
- Die Kartoffelhaut in Öl langsam ausfrittieren.

### SPARGEL

Zutaten	5 Stangen	grüner Spargel
	5 Stangen	weißer Spargel
	2 TL	Balsamico
	etwas	Zitronenabrieb
	etwas	Salz, Zucker

- Den weißen Spargel sorgfältig schälen. Beim grünen Spargel nur das untere Drittel.
- 8 Stangen (4 weiße und 4 grüne) im gesalzenem und gezuckertem Wasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
- Die Stangen der Länge nach halbieren und vor dem Anrichten ebenfalls angrillen, sodass ein schönes Grillmuster entsteht.
- Den übrigen Spargel der Länge nach auf der Mandoline (Reibe) dünn aufhobeln und mit 2 TL mildem Balsamico, Zitronenabrieb, Salz und etwas Zucker 2 Minuten vor dem Anrichten marinieren.

# OTTO GOURMET - GUTES FLEISCH REZEPT/ZUBEREITUNGSTIPP



## BRESSEHUHN MIT SPARGEL UND KARTOFFEL

### SAUCE HOLLANDAISE

Zutaten	250 g	geklärte Butter
	2	Eigelb
	1 EL	Zitronensaft
	8 EL	Weißwein
	5	weiße Pfefferkörner
	1	Lorbeerblatt
	1	Schalotte
	etwas	Salz, Zucker

- Weißwein, Zitronensaft und Gewürze auf die Hälfte einkochen, und danach passieren.
- Die geklärte Butter so temperieren, dass sie warm und flüssig ist.
- Das Eigelb mit der Weißweinreduktion in einer Schüssel über dem Wasserbad schaumig und cremig schlagen.
- Darauf achten, dass die Masse nicht heißer als 80 °C wird, sonst gerinnt das Eigelb.
- Ist die Masse schaumig, nach und nach die Butter einfließen lassen und unterschlagen.
- Zu Beginn nur wenig Butter nehmen, damit eine Emulsion entstehen kann.
- Mit und mit dann so viel Butter unterrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Dann sofort servieren.

# OTTO GOURMET - GUTES FLEISCH REZEPT/ZUBEREITUNGSTIPP



## BRESSEHUHN MIT SPARGEL UND KARTOFFEL

### HÜHNERLEBER

Zutaten	1	Hühnerleber
	etwas	Olivenöl
	1 TL	geklärte Butter
	1 Zweig	Thymian
	Etwas	Salz

- Etwas Olivenöl mit 1 TL Butter erhitzen und die Leber von beiden Seiten bei mittlerer Hitze 1 Minute darin anbraten, einen Zweig Thymian dazu geben und arrosieren (nachbraten). Salzen.

### CHICORÉE

Zutaten	1	Chicorée
	etwas	Balsamico, Olivenöl, Salz & Zucker

- Den Chicorée in seine einzelnen Blätter aufteilen und jedes halbieren.
- Mit Balsamico, Salz, Zucker und Olivenöl marinieren und die Blätter ästhetisch auf dem Teller beim Anrichten verteilen.

# OTTO GOURMET - GUTES FLEISCH REZEPT/ZUBEREITUNGSTIPP



## BRESSEHUHN MIT SPARGEL UND KARTOFFEL

### Anrichten:

1. Auf jeden Teller drei halbe weiße und drei halbe grüne Spargelstangen abwechselnd als Teppich auf den Teller legen. Den Rest auf einer Platte in die Tischmitte stellen.
2. Eine halbe Brust und eine halbe Keule auf den Teppich mit der Haut nach oben platzieren.
3. Je drei halbe Drillinge schön auf den Tellern verteilen. Den Rest separat in einer Schale auf den Tisch stellen.
4. Den roh marinieren Spargel in drei kleinen Nestern auf dem Teller platzieren.
5. Die Chicoréeblätter anlegen.
6. Je eine halbe Leber schräg angeschnitten zwischen Brust und Keule platzieren.
7. Sauce in fünf Punkten um den „Teppich“ anrichten. Den Rest in einer Schüssel auf den Tisch stellen.

**Guten Appetit!**

# OTTO • GOURMET • KÜCHE