

# Bresse-Huhn-excellence-Keule mit Marone, Morchel und Zimtblütenschaum



Für 4 Personen

## ZUTATEN

### Fleisch

4 Keulen von der Bresse-Poularde (Excellence-Poularde von Mieral),  
ohne Haut/Knochen

1 EL rote Chilisauce (Grundrezept s. u.)

2 rote Thai-Chilischoten

700ml Sweet Chili Sauce for Chicken (Asialaden)

100ml Marukan-Essig (Asialaden)

Frisch gemahlene Zimtblüte

Fleur de Sel

### Zimtblütenschaum

200ml Nussbitterschaum (Grundrezept s. u.)

500ml Vollmilch

200ml flüssige Sahne

250g Nussbutter (hell gebräunte; passierte flüssige Butter)

Etwas Maisstärkemehl

Fleur de Sel

1 TL Knoblauchöl (Grundrezept s. u.)

1L kalt gepresstes Rapsöl

100g Knoblauchzehen, ohne Schalen

Fleur de Sel

12 Maronen

### Morchelsud

200ml heller Fond (Grundrezept s. u.)

2kg Hühnerkeulen

400g Hühnerfüße

400g Staudensellerie

300g Karotten

40ml frisch gepresster Zitronensaft

Grüne Chilipaste (Asialaden)

40ml süßer Sherry

½ TL Madagaskarpfeffer, fein gemahlen

24 kleine Morcheln, geputzt und gewaschen

### Rosinen

20 helle Rosinen, 4 EL heller Traubenessig

### Zum Anrichten

20 Macaspitzen

20 Scheiben Thai-Chilischote

## ZUBEREITUNG Grundrezepte

### Rote Chilisauce

Die Chilischoten putzen und alle Zutaten mit Hilfe eines Stabmixers gut vermischen. Die Mischung 24 Stunden ziehen lassen und anschließend durch ein Tuch passieren.

### **Nussbutterschaum**

Die Milch zusammen mit der Sahne und der Nussbutter aufkochen und mit Maizena binden. Dann mit Fleur de Sel und dem Knoblauchöl abschmecken und durch ein Tuch passieren. Die Grundmasse in ein iSi-Flasche abfüllen und diese mit 2 Kapseln bestücken. Die iSi-Flasche bis zur Verwendung warm stellen und den Nussbutterschaum warm servieren.

### **Knoblauchöl**

Das Öl und den Knoblauch mit einem Stabmixer vermischen und mit Fleur de Sel abschmecken. Anschließend in einem Beutel vakuumieren und 4 Stunden im 80°C warmen Wasserbad garen. Danach den Beutel schnell in Eiswasser abkühlen und das Öl sofort durch ein Tuch passieren. Abschließend das fertige Knoblauchöl in eine sterile Flasche abfüllen.

### **Heller Fond**

Die Hühnerkeulen und -füße waschen und mit 2 L Wasser in einen großen Topf geben. Den in 2cm große Stücke geschnittenen Sellerie, die in Scheiben geschnittene Karotten, den Zitronensaft und nach Geschmack Chilipaste zufügen. Das Ganze aufkochen und dann 90 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Fond passieren.

## **ZUBEREITUNG**

### **Fleisch**

Die Keulen in einem Beutel vakuumieren und bei 62°C 40 Minuten im Wasserbad garen. Anschließend das Fleisch in Würfel schneiden und mit der roten Chilisauce, der Zimtblüte und dem Fleur de Sel aromatisieren.

### **Zimtblütenschaum**

Den Nussbutterschaum mit dem Zimtblütenpulver aromatisieren. Zitronensaft und nach Geschmack Chilipaste zufügen. Das Ganze aufkochen lassen und dann 90 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Fond passieren.

### **Maronen**

Die Maronen auf der bauchigen Seite kreuzförmig einritzen und im auf 200°C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten rösten, bis sie gar sind. Dann die Schale entfernen und die Maronen vierteln.

### **Morchelsud**

Den Fond mit dem Sherry aufkochen, mit dem Madagaskarpfeffer würzen und die Morcheln hineingeben. Die Morcheln einmal aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen.

### **Rosinen**

Die Rosinen zusammen mit dem Essig in einem Beutel vakuumieren und im Wasserbad bei 85°C 3 Stunden garen.

### **Zum Anrichten**

Auf einem vorgewärmten, tiefen Teller mehrere Fleischwürfel, Maronen, Rosinen und Morcheln anrichten. Etwas vom Morchelsud angießen und einige Tupfen Zimtblütenschaum aufspritzen. Zum Schluss mit den Macaspitzen und den Chilischeiben garnieren.

**Guten Appetit!**

**OTTO ● GOURMET ● KÜCHE**