

Szechuan-Taube mit grüner Papaya und Kokosnuss-Koriander-Creme



Für 4 Personen

ZUTATEN

Fleisch

- 1 EL Black Glutinous Rice Wine (Reiswein aus Klebreis, Asialaden)
- 3 EL Maltose
- 2 Tauben (à 600g Étouffée-Tauben von Mieral)
- Szechuanpfeffer
- Erdnussöl

Szechuanjus

- 200ml heller Fond (Grundrezept s. u.)
 - 2kg Hühnerkeulen
 - 400g Hühnerfüße
 - 400g Staudensellerie
 - 300g Karotten
 - 40ml frisch gepresster Zitronensaft
 - Grüne Chilipaste (Asialaden)
- 1 EL gemahlener Szechuanpfeffer
- 2 EL Sambal Manis (Asialaden)
- 1 EL scharfe türkische Paprikapaste (Biber aci)
- 2 EL Ahornsirup

Salat

- 200g grüne Papaya, in feinste Streifen geschnitten
- 100g Karotte, in feinste Streifen geschnitten
- 2 EL Korianderstiele, fein geschnitten
- 3 EL Reisessig Lite (Marukan)
- 1 EL Nuoc Mam (Asialaden)

Zum Anrichten

- 4 EL Kokosnuss-Koriander-Creme (Grundrezept s. u.)
 - 100g frische Korianderblätter
 - 100g Kokosnusspüree (Pellorce&Jullien)
 - Maisstärkemehl
- 4 Prisen Piment d'Espelette

ZUBEREITUNG Grundrezepte

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 geschnittenen Karotten, den Zitronensaft und nach Geschmack Chilipaste zufügen. Das Ganze aufkochen und dann 90 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Fond passieren.

Kokosnuss-Koriander-Creme

Den Koriander blanchieren, in einen Pacossierbecher füllen und zweimal pacossieren. (Alternativ den Koriander mit einem Stabmixer gut pürieren und durch ein Sieb streichen). Das Kokosnusspüree aufkochen und mit dem Stärkemehl zu einer puddingartigen Konsistenz binden. Das Püree abkühlen lassen und die Koriandermasse einarbeiten.

ZUBEREITUNG

Tauben

In einem Topf den Reiswein und die Maltose erhitzen. Die Tauben mit kochendem Wasser übergießen und gut abtropfen lassen. Diesen Vorgang 3-mal wiederholen und anschließend die Tauben mit der Maltosemischung marinieren. Die Tauben dann mit dem Szechuanpfeffer würzen und 12 Stunden an einem Fleischhaken befestigen und vor einen Ventilator hängen. Dann die Tauben mit dem Fleischhaken in den vorgeheizten Backofen hängen und bei 120°C Ober-/Unterhitze 20 Minuten garen. Die Tauben aus dem Ofen nehmen und im Wok in reichlich heißem Erdnussöl von allen frittieren, bis die Tauben dunkelbraun sind. Vor dem Servieren die Taube so tranchieren, dass Brust und Keule zusammenbleiben.

Szechuanjus

Alle Zutaten gut vermischen und zusammen aufkochen.

Salat

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, gut vermischen und 2 Stunden kalt stellen. Zum servieren zu 4 Rollen drehen.

Zum Anrichten

Auf einem vorgewärmten Teller mit der Szechuanjus einen Saucenspiegel formen. Darauf die Taube anrichten. Seitlich davon eine Papaya-Karotten-Rolle legen. Auf die andere Seite einen Tupfen Kokosnuss-Koriander-Creme spritzen. Zum Schluss den Piment d'Espelette darüberstreuen.

Guten Appetit!

OTTO ● GOURMET ● KÜCHE