

GILLBACHTAL HAHN

MIT GLASNUDELSALAT, TOM KAH GAI & DIM SUM

Zutaten für 6 Personen

Ein Produkttester Rezept von Patrick Weindl und Phil Beerhold! Für das gesamte Rezept wurde ein Gilbachtal Hahn verwendet. (Art.: 5192)

DIM SUM

Zutaten		Gilbachtal Hahn Schenkel
	1	rote Zwiebel
	1	rote Paprika
	1	grüne Paprika
		Zitronenabrieb (Bio)
		Koriander
		Salz, Pfeffer
	2	Zehen chinesischer Knoblauch
	½	rote Thai Chilischote
		Sesamöl
		Ingwer
		Erdnüsse
		Sweet Chili Sauce
	24	Dim Sum Teigblätter

- Zuerst wird das Fleisch ausgelöst, mit Pfeffer und Salz gewürzt, auf 200 Grad im Ofen ca. 40 Minuten Umluft knusprig gebraten.
- In einen kleinen Topf werden die roten Zwiebeln, Knoblauch, der rote und grüne Paprika mit ca. 30 g gehackte Erdnüssen, allesamt feingeschnitten, zuallererst angedünstet.
- Gewürzt wird dies mit 1 EL Sesamöl aus geröstetem Sesam, etwas Zitronenabrieb, 1 EL gehacktem Ingwer und 2 EL Sweet Chili Sauce.
- Hinzu geben wir für die pikante Schärfe noch eine halbe Thai Chilischote kleingehackt und lassen dies auf der Seite abkühlen.
- Die ausgelösten Schenkel nehmen wir aus dem Ofen und lassen diese ebenfalls auskühlen.



GILLBACHTAL HAHN

MIT GLASNUDELSALAT, TOM KAH GAI & DIM SUM

- Danach schneiden wir das Fleisch in kleine Würfelchen und vermengen dies mit dem obigen Gemüse zu unserer Füllung für die Dim Sum.
- Diese werden mit einem kleinen Löffel zur Hälfte gefüllt, der Rand mit Eiweiß bestrichen und vorsichtig wie ein Halbmond zugeklappt.
- Dabei vorsichtig den Rand etwas zudrücken, dass dieser schön verschlossen ist.
- Die Dim Sum werden für 10 Minuten im Dim-Sum-Korb gar gedämpft.

TOM KAH GAI

Zutaten	Gillbachtal Hahn Karkasse
	Wasser
	Suppengemüse
1	Galgant
1	Ingwer
	gelbe Zwiebeln
1	Stängel Zitronengras
3	Kaffirblätter
	Knoblauch
1	Lorbeerblatt
½	Thai Chilischote
1 l	Kokosmilch
	Salz, Pfeffer
	helle Sojasoße
1	rote Paprika
1	gelbe Paprika
1	Zucchini
1	Brokkoli
1	Karotte
	Buchenpilze Weiß und braun
6	Thaiauberginen
	Zuckerschoten



GILLBACHTAL HAHN

MIT GLASNUDELSALAT, TOM KAH GAI & DIM SUM

- Für unsere Tom Kah Gai Suppe setzen wir zuerst eine Brühe mit 3 Liter kaltem Wasser und der Karkasse vom Hahn an.
- Hinzu geben wir 2 gelbe Zwiebeln, einen Bund Suppengrün, Salz, Pfeffer, 50 ml helle Sojasoße, ein Lorbeerblatt und lassen dies 4 Stunden kochen.
- Nach dieser Zeit passieren wir diesen Sud ab und lassen die Brühe kurz aufkochen.
- Hinzu fügen wir einen Liter Kokosmilch, eine halbe Chilischote, die Kaffirlimettenblätter, die halbierte Galgantwurzel, die halbierte Ingwerwurzel und einen angeklopften Stängel Zitronengras und lassen dies weitere 30 Minuten köcheln, bevor wir es 1 Stunde ruhen lassen.
- Wir schneiden in der Zwischenzeit eine rote und eine gelbe Paprika, eine Zucchini ohne Kerngehäuse, die Karotte, ca. 200 g Brokkoliröschen und die halbierten Zuckerschoten klein.
- Ca. 50 g von jeder Sorte der Pilze werden vom Myzel getrennt und geputzt sowie die Thaliauberginen längs geviertelt.
- Diese geben wir nun in die Brühe die sich etwas abgekühlt hat und lassen dies nun noch einmal für 30 Minuten kochen.
- Die Suppe ist nun mit den Dim Sum als Einlage servierfertig.



GILLBACHTAL HAHN

MIT GLASNUDELSALAT, TOM KAH GAI & DIM SUM

GLASNUDELSALAT

Zutaten		Gillbachtal Hahn Brust
	200 g	Glasnudeln
	1	rote Paprika
	1	Karotte
	1	Tomate
		Knoblauch
	2	Frühlingszwiebeln
		Koriander
		rote Zwiebeln
		Ingwer
		Erdnüsse
		Kaffirblätter
	½	Gurke
	2	rote Thai Chilischote
		Pfeffer, Salz
		geröstetes Sesamöl
	etwas	Butter
		Blutampfer
	Marinade:	
		Limetten
		Palmzucker
		Fischsoße
		helle Sojasoße

- 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.



GILLBACHTAL HAHN

MIT GLASNUDELSALAT, TOM KAH GAI & DIM SUM

- Dann werden die Thai Chili und der Knoblauch mit etwas Palmzucker gut im Mörser gemahlen.
- Dieses wird mit 7 EL Sojasoße und 3 EL Fischsoße mit etwas gehackten Erdnüssen vermennt.
- Die Brust vom Gillbachtal Hahn wurde von einigen Fetteilen 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 vermennt 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.

Guten Appetit!

OTTO • GOURMET • KÜCHE