

Geflügel Rezepte

Asia Kraftbrühe Mit Geflügeltäschchen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Huhn, Klar, Suppe

SUPPE

3	Hähnchenkeulen (a 160 g)		Salz
1	Bund Koriandergrün	8	Eiweiß (Kl. L)
2	Stange/n Zitronengras	1,50	Liter Kalte Hühnerbrühe
2	Essl. Helle Sojasauce		

GEFLÜGELTÄSCHCHEN

30 g	Schalotten	50 g	Shiitake-Pilze
2	Knoblauchzehen	50 g	Zuckerschoten
30 g	Durchwachsener Speck	20 g	Butterschmalz
1/4 Bund	Glatte Petersilie		Salz, Pfeffer
1	Hühnerbrust (ca. 180 g)	12	Wan-Tan-Blätter
1	Eigelb (Kl. L)		

1. Das Fleisch von den Keulen lösen und ohne Haut sehr fein hacken. Die Korianderblätter abzupfen und zur Seite stellen. Die Stiele für das Klärfleisch aufbewahren. Zitronengras mit einem Messerrücken kräftig klopfen und in 1 cm lange Stücke schneiden.

2. Das Hähnchenfleisch mit Zitronengras, Korianderstielen, Sojasauce, Salz, Eiweiß und der kalten Hühnerbrühe gut verrühren.

3. Die Hühnerbrühe langsam zum Kochen bringen und gelegentlich umrühren. Sobald sich das Eiweiß zu einem Kuchen bildet und an die Oberfläche kommt, nicht mehr rühren.

4. Für die Geflügeltäschchen Schalotten und Knoblauch pellen und fein würfeln. Speck fein würfeln. Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Hühnerbrust in sehr feine Würfel schneiden. Eigelb mit etwas Wasser glatt rühren. Von den Shiitake - Pilzen die Stiele entfernen und die Köpfe in dünne Scheiben schneiden. Die Zuckerschoten waschen, in sehr dünne Streifen schneiden.

5. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch andünsten, Speckwürfel dazugeben und alles gut anbraten, mit dem Hühnerhackfleisch und der Petersilie gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Die Wan-Tan-Blätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten und die Ränder mit Eigelb bestreichen. Die Füllung auf die Mitte des Blattes geben, zu einem Dreieck zusammenklappen und andrücken. Wasser aufkochen, die Hitze reduzieren und die Täschchen ca. 5 Minuten gar ziehen lassen.

7. Die Kraftbrühe vorsichtig durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb in einen anderen Topf gießen. Die Brühe aufkochen und die Pilze und Zuckerschotenstreifen darin gar ziehen lassen. Die Suppe mit den Täschchen servieren. Die Suppe mit Korianderblättern bestreuen.

: Zubereitungszeit: 1 Stunde, 40 Minuten