

Geflügel Rezepte

Zweierlei Geflügel Frikadellen Mit Limettensabayon

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Fleisch, Geflügel, Hack, Hauptspeise, Huhn, Sabayon, Restaurant

20 g	Butterschmalz	1	Essl. Korianderkraut, gehackt
2	Essl. Schalotten, fein gewürfelt	100 g	Frühlingsrollenteig, ca.
1	Knoblauchzehe, gehackt		Eiweiß
60 g	getrocknete Tomaten in Öl	300 g	Butterschmalz, ca.
3	Scheib. Toastbrot	30 g	Butter
30 g	Butter	1	rote Chilischote, entkernt
200 g	Champignons	1	grüne Chilischote, entkernt
20 g	Butter	1/2	Knoblauchknolle
400 g	Hähnchenbrüste, ohne Haut - und Knochen	30 ml	weißer Balsamico
1	Ei	3	Zitronengrasstängel
1	Eigelb	1	Limette, Saft und Schale
	Salz, Chili aus der - Gewürzmühle		Salz, Pfeffer
		300 ml	Geflügelbrühe

Limettensabayon:

4	Eigelb	1/2	Essl. Schnittlauch, fein
2	Limetten, Saft		- geschnitten

Garnitur:

Korianderblätter

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch darin goldbraun braten. Die klein gewürfelten, getrockneten Tomaten begeben, kurz mitbraten lassen. Alles herausnehmen und abkühlen lassen. Das Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in heißer Butter goldbraun rösten.

Die Pilze putzen, in Würfel schneiden, in heißem Butterschmalz kross braten. Die Hähnchenbrüste durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Das Angebratene etwas abkühlen lassen und alles zu dem durchgedrehten Hähnchenfleisch geben. Das Ei, Eigelb, Salz, Chili und gehacktes Korianderkraut ebenfalls begeben und alles gut verrühren. aus der Masse mit Hilfe eines Eisportionierers kleine Klopse formen. mit der Hand etwas nachformen, damit sie eine gleichmäßige Form erhalten.

Den Frühlingsrollenteig in feine Streifen schneiden. Die Hälfte der Klopse reservieren. Die zweite Hälfte der Klopse durch flüssiges Eiweiß ziehen, im geschnittenen Frühlingsrollenteig wälzen und diesen gut andrücken. In heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Butter in einem großen Topf erhitzen. Chilischoten und Knoblauch kurz anbraten, mit dem Balsamico ablöschen. Das Zitronengras grob schneiden und zusammen mit dem Limettensaft und der Limettenschale, Salz und Pfeffer begeben, mit der Geflügelbrühe aufgießen und etwas köcheln lassen. Die reservierten Fleischklopse in die leicht köchelnde Brühe geben, den Zucker begeben und bei geringer Hitze im offenen Topf ca. 10-15 Minuten gar ziehen lassen.

Limettensabayon: 180 ml des Fonds durch ein feines Sieb passieren. Die Eigelbe mit dem Limettensaft und dem Fond über Wasserdampf schaumig aufschlagen. Den Schnittlauch als Einlage in das Sabayon geben.

Servieren: Die Frikadellen auf Teller anrichten, mit dem Sabayon beträufeln und mit Korianderblättchen garnieren. Dazu servieren wir kleine Pellkartoffeln mit Petersilie.