Pochiertes Hähnchen / Schwarzer Knoblauchcreme / Ananas / Erdnüsse



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Grünes thailändisches Curry 450g



Bresc Schwarzes Knoblauchpüree 325g



Bresc Zitronengraspüree 450g

Zutaten

10

- Für das pochierte Hähnchen
- 5 Hühnchenbrüste
- Pfeffer und Salz
- Butter
- Für die Erdnusssauce
- 625 g Hühnerbrühe
- 125 g Kokosnussmilch
- 50 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 6 g Limettenschale
- 2 g Sternanis
- 3 Lorbeerblatt
- 5 Kaffir-Blatt
- 8 Korianderkörner zerquetscht
- 6 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 8 Szechuan-Pfefferkörner zerquetscht
- 6 g Bresc Thai green curry (Thailändisches grünes Curry)
- 175 g Erdnussbutter
- 25 g Zucker
- 25 g Sojasauce
- Für die schwarze Knoblauchcreme
- 250 g Bresc Black garlic puree (Schwarzes Knoblauchpüree)
- 190 g Hühnerfond
- 50 g Kokosmilch
- 50 g gedünstete Zwiebel
- 50 g halb getrocknete Tomaten
- 50 g Butter
- Für die Ananas
- 3 Ananas
- 1625 g Wasser
- 815 g Zucker
- 2 Limettenschale
- 2 Zitronenschale
- 2 Orangenschalen

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Zubereitung

Die Hähnchenbrüste Vakuum verpacken. 30 Minuten in einem Warmwasserbad oder Dampfbad bei 62°C garen.
Aus dem Beutel nehmen. Trocken Tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißer Butter goldbraun braten. Das Hähnchenfleisch schöne Stücke schneiden. Alle Zutaten für die Erdnusssauce mit Ausnahme der Erdnussbutter mischen. Zum Kochen bringen. Abdecken und 1/2 Stunde ziehen lassen. Sieben. Die Erdnussbutter hinzufügen. Zum Kochen bringen und mischen. Eventuell mit extra Sojasauce abschmecken.
Für die schwarze Knoblauchcreme die Zwiebel anschwitzen und mit dem Hühnerfond ablöschen. Zum Kochen bringen, die restlichen Zutaten zugeben und mit dem Stabmixer homogen pürieren.
Die Ananas schälen und die braunen Punkte entfernen. In die gewünschte Form schneiden. Das Wasser mit dem Zucker und den Schalen der Zitrusfrüchte mischen. Zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen lassen. Die Ananas dazugeben und bei schwacher Hitze garen. Im Sirup abkühlen lassen. Die Ananas aus dem Sirup nehmen. Bei Bedarf kurz backen und in dünne Scheiben schneiden (Fächer).
Einen Tropfen aus der schwarzen Knoblauchcreme machen und die Ananas gefächert darauflegen.
Die Hühnerbrust auf die Ananas legen und mit der Erdnusssauce beträufeln.