

THAILÄNDISCHE BALLOTINE VON HUHN



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Geröstetes
Knoblauchpüree 325g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Ingwer & Limette WOK
450g



Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

4

- 100 g Sojabohnensprossen
- 100 g Sojabohnen, gedünstet
- 100 g Shiitake-Pilze
- 10 g Bresc Geröstetes Knoblauchpüree
- 10 g Bresc WOK Chili
- 10 g Bresc Ingwerpüree
- 10 g Bresc Zitronengraspüree
- 4 dl Kokosnussmilch
- 0,5 dl Hühnerbrühe, eingekocht
- 0,5 dl Sahne
- 4 Limettenblätter
- 2 Frühlingszwiebel
- 2 Perlhuhnbrüste
- 1 rote Spitzpaprika
- 2 Gelatineblätter
- Fischesauce
- 50 g Sesamsamen
- 20 g Bresc Korianderpüree
- 10 g Bresc Knoblauchpüree
- 10 g Bresc WOK Chili
- 10 g Bresc Ingwerpüree
- 10 g Bresc Zitronengraspüree
- 2,5 dl Ketjap
- 1,5 dl Soja
- 2 Frühlingszwiebel, feine Ringe
- 1 Limette
- Fischesauce nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Die Haut vom Perlhuhn abziehen und kalt stellen. Fleisch mit Sahne, geröstetem Knoblauch, Wokchili, Ingwer, Zitronengraspüree pürieren und abschmecken. Die Haut auf Plastikfolie ausstreichen. Die frisch gemachte Farce in einem Streifen auf die Haut spritzen und fest zusammenrollen. Die Enden abbinden und die „Würste“ bei 62°C in 40 Minuten pochieren, bis sie gar sind und kalt aufbewahren. Für das Dip die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und separat aufbewahren. Die Sesamsamen in einer trockenen Pfanne rösten und abkühlen lassen. Die restlichen Zutaten mit dem Stabmixer mischen und die letzten Ringe und Sesamkörner unterrühren und beiseite stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kokosmilch und Hühnerglace mit den Limettenblättern erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gelatine darin auflösen und sieben. In eine Siphonflasche füllen und 1 Patrone anbringen. Kaltstellen. Für den Salat die Stiele von den Shiitake entfernen und in Streifen schneiden. In einer großen Pfanne kräftig anbraten und mit etwas von dem Dip abschmecken. Frühlingszwiebel und Paprika in Julienne schneiden und mit den Sojasprossen und Shiitake mischen. Von dem Ballotine dicke Scheiben schneiden und beidseitig grillen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat mit den gegrillten Ballotinescheiben, Sojabohnen und Dip zubereiten, den Schaum daneben servieren.