

Hühnerschenkel

MIT AMALFI-ZITRONE IM APFEL-GURKEN SUD,
SCHAFSMILCHJOGHURT, GIN UND SHISO

600 g Hühnerschenkelfleisch, ohne Knochen, mit Haut | 1 EL Honig
1 Amalfi-Zitrone | 50 ml braune Butter | 1 Salatgurke | 2 Granny-Smith-Äpfel | 40 ml Gin
200 ml Tonic | Saft von 1 Zitrone
50 g Zucker | 1 TL Agar Agar
1 Blatt Gelatine | 200 g wilder Brokkoli | 100 g Schafsmilchjoghurt oder Griechischer Joghurt
2 Shisoblätter | grüne Tabascosauce
Bronzefenchel | Dill | Madagaskar-Pfeffer | Piment d'Espelette
1 gemahlene Zimtblüte | Salz
12 Jasmin-Blüten

Die Haut des Hähnchenfleisches ablösen. Das Fleisch mit dem Honig, dem Saft der Amalfi-Zitrone, einem Teil der braunen Butter, etwas Piment d'Espelette, Madagaskar-Pfeffer und Salz in einem Vakuumbeutel vakuumieren. 12 Stunden im Beutel marinieren. Dann während drei Stunden im 65 Grad heißen Sous-Vide-Bad garen.

Die Gurke halbieren und zusammen mit einem Apfel entsaften. Mit Salz, Zucker und grüner Tabascosauce abschmecken.

Die Haut des Hähnchenfleisches mit Madagaskar-Pfeffer würzen und zwischen zwei Backpapiere und zwei Backbleche legen. Im auf 170 Grad vorgeheizten Backofen 20 bis 30 Minuten knusprig backen. Den Gin mit dem Tonic, dem Saft der halben Zitrone und dem Zucker aufkochen. Das Agar Agar einrühren und nochmals aufkochen lassen. Die Gelatine kalt einweichen, dann ausdrücken und in die heiße Gin-Masse gießen. Kalt stellen. Nach etwa 30 Minuten im Kühlschrank das Gelee mixen und in eine Dosierflasche füllen.

Das Hähnchenfleisch aus dem Vakuumbeutel nehmen, etwas auskühlen lassen und in Rechtecke schneiden. Den Brokkoli waschen und in etwas brauner Butter scharf anbraten. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Den Schafsmilchjoghurt zum Anrichten glatt rühren.



Aus dem zweiten Apfel und der zweiten Gurkenhälfte feine Würfel schneiden. Hähnchenfleisch, Apfel- und Gurkenwürfel sowie Brokkoli anrichten, den Bronzefenchel über den Brokkoli legen. Je eine Jasmin-Blüte auf die Gurken legen. Mit Gin-Gelee, Hähnchenhaut, Joghurt, Shishoblättern und Dill garnieren. Den Apfel-Gurkensaft vor den Gästen an das Gericht gießen.

«Jasmine Blossom» sind sehr aromatisch mit herrlichem Jasminduft. Am Besten auf Fischsuppe, Krustentieren, im Tee oder auf Desserts.



Hühnerschenkel