

Autor: Richard Rosendale
Garzeit: 1 Stunde 30 Minuten



Zutaten

Fleischzutaten:

4 ganze Hühner
4 Hühnerbrüste zum Garnieren
Die Haut zum Ummanteln verwahren
4 Hühnerbrüste für die Mousse
3 Schlegel für die Schmorflüssigkeit
2 Schlegel für die Herstellung

Salzlake für das Huhn:

2 l Wasser
100 g Kosher Salt
113 g Zucker
2 Knoblauchzehen

Basis für die Hühner-Mousse:

453 g mageres Hühnerfleisch
1 Ei
28 g Brandy
340 g Sahne
7 g Salz

Füllung:

1 Tl. Salbei
1 Tl. Thymian
1 Tl. Rosmarin
113 g Bauernschinken
113 g Maisbrot

Trüffelgarce:

85 g schwarzes Trüffelpüree

Für die Jus:

1 l Schmorflüssigkeit
29,57 ml Madeira
28,35 g Foie gras

Zubereitung

Fleischzubereitung:

Beine, Flügel und Rücken können zur Herstellung einer Brühe verwahrt werden.

Salzlake für das Huhn:

Die Zutaten vermischen und aufkochen. Sobald Zucker und Salz aufgelöst sind, abkühlen.

Die Hühnerbrüste und die Haut für 30 Minuten einlegen.

Basis für die Hühner-Mousse:

Das Hühnerfleisch in einer Küchenmaschine pürieren. Nach und nach zuerst das Ei, dann den brandy und die Sahne hinzugeben. Zum Schluss das Salz. Mousse in eine Schüssel geben und auf Eis kaltstellen.

Füllung:

Die Zutaten mit der Hälfte der Hühner-Mousse vermengen und beiseite stellen.

Trüffelgarce:

Das Trüffelpüree unter die andere Hälfte des Hühner-Mousse heben und so eine würzige Trüffel-Mousse herstellen.

Zusammenstellung und Garen:

Hühnerhaut
4 Hühnerbrüste
2 Sorten Mousse
TG nach Bedarf
Schwarze Trüffelbutter
Salz und Pfeffer
Frischer Schnittlauch

Verwenden Sie eine wie eine Hühnerbrust geformte Form für die Zusammenstellung des Huhns. Die Form mit Frischhaltefolie auslegen. Mit der eingelegt Haut bedecken und leicht mit TG bestäuben. 2 Hühnerbrüste darauflegen und in der Mitte mit der Mousse füllen. Sobald die Mitte mit Mousse gefüllt ist, Hühnerbrust oben auflegen. Die überstehende Haut zusammen nehmen und die Brust so einwickeln, dass sie einem Huhn gleicht.

Garnitur:
Blattspinat

Das gesamte Stück vakuumieren und bei 68 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** für 1 Stunde Sous Vide garen.

Sobald die Kerntemperatur 56 °C erreicht hat, den Sous Vide Vakuumbbeutel aus dem Sous Vide Wasserbad nehmen.

Das Huhn gart weiter. Das Huhn aus dem Beutel entnehmen und trocken tupfen. Bei 176 °C frittieren bis es eine schöne Bräune hat.

Ruhen lassen, dann mit der schwarzen Trüffelbutter bestreichen und mit frischem, gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Für die Jus:

Die Schmorflüssigkeit reduzieren bis sie die Konsistenz einer Sauce hat. Nach Geschmack mit Madeira, Salz und Pfeffer würzen. Zur Fertigstellung die Foie gras in die Sauce einrühren bis sie sämig ist. Vor dem Servieren durch ein Sieb geben.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Richard Rosendale zur Verfügung gestellt.