

Hauptgericht

Ballotine von der Poularde / Kalbfleisch-Pilz-Füllung, Morchel Sauce / grüner Spargel / Selleriepüree

Zutaten:

1.5 kg Poularde
150 g Kalbfleisch
50 g Hühnerleber
0.5 St. Lauch
100 g Champignons
2 St. Schalotten
2 St. Knoblauchzehen, weiß
200 g Butter
300 ml Sahne
1 St. Eier
0.1 Bund Petersilie, glatt
0.1 Bund Thymian
Salz
Pfeffer
Muskat
Alufolie
Frischhaltefolie
30 g Morcheln, getrocknet
200 ml Geflügelfond
1 Bund Suppengemüse
100 ml Madeira
1 TL Speisestärke
Pfeffer, weiß
0.5 kg Knollensellerie
50 ml Milch
1 TL Zitronensaft
3 Bund Spargel, grün 16 Stangen
2 EL Olivenöl
1 St. Zitrone

Zubereitung:

1. Poularde entbeinen Die Poularde mit einem scharfen Messer entlang des Rückgrats aufschneiden. Vorsichtig das Fleisch von den Knochen lösen, ohne die Haut zu beschädigen. Die Keulen ebenfalls entbeinen. Flach auf ein Brett legen, mit Frischhaltefolie bedecken und vorsichtig mit einem Fleischklopfer gleichmäßig plattieren. 2. Füllung zubereiten Die Schalotte und den Knoblauch in Butter glasig anschwitzen. Die Champignons hinzufügen und das Wasser ausdampfen lassen. Kalbfleisch und (optional) Hühnerleber in einer Küchenmaschine fein hacken. Die angebratenen Pilze, Sahne, Ei und Kräuter dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Alles zu einer geschmeidigen Farce mixen und kaltstellen. Das Grüne vom Lauch abschneiden, waschen und in Salzwasser pochieren. 3. Poularde füllen und rollen Den Lauch mit der Rollrichtung auf die Poularde legen. Die Farce gleichmäßig auf dem Lauch verteilen, dabei einen Rand von ca. 2 cm freilassen. Die Poularde vorsichtig aufrollen und mit Küchengarn oder

Frischhaltefolie straff binden. Die Rolle in Pergamentpapier wickeln und die Enden wie ein Bonbon verdrehen.4. Ballotine garenDie Poulardenrolle straff in Frischhaltefolie und anschließend in Alufolie wickeln. Bei 65°C im Wasserbad (Sous-vide) für ca. 90 Minuten garen. Alternativ: In einem Topf mit leicht köchelndem Hühnerfond ca. 45-60 Minuten pochieren. Danach aus dem Wasser nehmen, kurz ruhen lassen und auswickeln.5. Knusprige Kruste erzeugenDie Ballotine vorsichtig trocken tupfen. In einer heißen Pfanne mit Butter rundherum goldbraun anbraten, oder die Haut mit einem Bunsenbrenner bräunen und mit flüssiger Butter bepinseln.6. SelleriepüreeSellerie schälen und in Würfel schneiden, dann in Milch und Sahne abgedeckt köcheln. Alles mit Butter, Salz, Zitronensaft und Muskatnuss pürieren und abschmecken.7. Morcheln vorbereitenGetrocknete Morcheln in warmem Wasser 30 Minuten einweichen. Morcheln gut ausdrücken und das Einweichwasser durch ein feines Sieb gießen (es enthält viel Aroma!) 9. Schalotten anschwitzenIn einer Pfanne Butter schmelzen. Schalotten und Knoblauch glasig anschwitzen (nicht bräunen).10. Morcheln anbratenMorcheln hinzufügen und 2-3 Minuten mitbraten, damit sie ihr Aroma entfalten.11. Ablöschen & reduzierenMit Madeira ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Geflügelfond und das aufgefangene Morchelwasser dazugeben, erneut um ca. ? einkochen lassen.12. Finale VerfeinerungSahne einrühren und sanft köcheln lassen, bis die Sauce sämig ist.Mit Salz, weißem Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.Optional: Ein Spritzer Cognac oder Madeira für eine edlere Note.13. Spargel zubereitenDie grünen Spargel werden im hinteren Drittel geschält, halbiert, in einer Pfanne mit Olivenöl und Butter angebraten, mit Knoblauch und Rosmarin aromatisiert und mit Salz, Zucker und Zitrone abgeschmeckt.