

## LANDHUHN IM FRÜHLING

Erbse/Spargel

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

Zutaten Röllchen

- 1 Landhuhn von Albers, Düsseldorf
- 50 g Geflügelfarce
- 10 blanchierte Peashoots vom Keltenhof
- Salz, Pfeffer aus der Mühle von UBENA

Das Landhuhn auslösen, Brüste, Keulen und Filet,  
die Brüste von Fett und Knochen trennen.

Die Spinatblätter auslegen, dünn mit Farce bestreichen,  
die Filets mit Salz und Pfeffer würzen  
und auf die Spinatblätter auflegen und zu einer Rolle einrollen.

Die Brust mit Haut quer einschneiden  
und zwischen Klarsichtfolie mit einem Stieltopf plattieren.  
Alufolie ausbreiten, mit Öl einpinseln  
und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die plattierten Brüste als Rechteck ca. 15 auf 10 cm nebeneinander auflegen,  
nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und dünn mit Farce bestreichen.

Die Filet-Rolle auflegen und fest mit der Alufolie zu einer Rolle formen  
und die Enden fest zudrehen.

Anschließend die Roulade im Thermalisierer von KOMET  
bei 65 °C ca. 15 Minuten Sous-Vide garen und  
danach an einem warmen Ort ruhen lassen.

Zutaten Sauce

1 Karotten

3 Schalotten

1 Stück Sellerie

1 L Dunkle Geflügeljus

500 ml Rotwein

20 ml Portwein

Lorbeerblatt

Kubeben-Pfeffer von UBENA

Die Karkasse der Poularde grob hacken

und mit den Abschnitten und den Keulen in einem Topf rösten.

Die Keulen aus dem Topf nehmen.

Das Gemüse in Würfel schneiden

und zu den gerösteten Karkassen geben

und mitbraten, bis alles schön geröstet ist.

Mit dem Rotwein und Portwein ablöschen

und reduzieren lassen.

Mit der Geflügeljus auffüllen und die Gewürze zugeben.

Die Sauce noch 1 Stunde ziehen lassen,

danach passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

Poularden Kompott

2 angebratene Poularden Keulen

50 ml Geflügeljus

Die Keulen mit der Geflügeljus in eine Vacuumtüte geben und zuschweißen.

Im Thermalisierer von KOMET bei 80 °C im Thermalisierer für 3 Stunden garen.

Die Keulen auslösen und die Haut und Knochen entfernen.

Das Fleisch mit dem Sud in einen Topf geben,

mit einer Gabel zerdrücken und kochen, bis ein cremiges Kompott entsteht.

Erbsen und Erbsenschotensalat,

Spargelschlaufen

200 g Erbsen

200 g Erbsenschoten

8 grüner Spargel, Butter

Die Erbsen bissfest garen und danach durch die Finger flitschen.

Anschließend in Butter anglasieren und mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Erbsenschoten bissfest in Salzwasser garen

und im Eiswasser abschrecken.

Danach in feine Julienne schneiden und in Butter und Zucker glasieren

und auf dem Poularden-Kompott anrichten.

Den grünen Spargel im Salzwasser bissfest garen

und im Eiswasser abschrecken.

Daraufhin auf einem Trüffelhobel in dünne Scheiben hobeln

und zu Schlaufen drehen.

Es folgt die Garnitur mit Erbsensprossen vom Keltenhof.

Gebackene Grießknödel

100 ml Milch

45 g Butter

45 g Grieß

1 halbes Ei

Salz und Muskat von UBENA

4 Scheiben Toastbrot

1 Ei

1 Bd Petersilie

Mehl

Milch mit der Butter aufkochen,

den Grieß einrühren mit Salz und Muskat abschmecken,  
das Ei unterrühren und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Das Toastbrot und die Petersilienblätter in der Moulinette fein mixen,  
danach kleine Klößchen formen und doppelt zuerst in  
Mehl, Ei und dem grünen Mie de pain panieren  
und im heißen Fett knusprig ausbacken.

#### Erbsenschaum

500 g Erbsenschotensaft  
4 EL Misopaste hell  
1 Msp Lecithin, Salz von UBENA

#### Erbsenpüree

1 gekochte Kartoffel  
400 g Erbsen TK  
3 EL Misopaste hell  
1 EL Minzsirup, Wasabi

Gekochte Kartoffel in eine Paco Dose füllen,  
die Erbsen zugeben,  
mit den restlichen Zutaten mischen und fest in die Dose pressen.  
Mehrere Male laufen lassen.

#### Wasabi Crumble

Wasabi Nüsse und Pistazien grob hacken.