

Geflügel-Dattel-Praline im Sesam-Mantel, Blattspinat

Für zwei Personen

Für die Geflügel-Dattel-Pralinen:

300 g Hühnerbrust	50 g Blattspinat	7 getrock. Datteln
100 ml kalte Sahne	1 Ei	5 g Trüffelöl
30 g schwarze Sesamsaat	30 g weiße Sesamsaat	Salz, Pfeffer

Für den Spinat:

200 g Blattspinat	1 Knoblauchzehe	30 g Butter
Olivenöl	Salz	

Für das Tomatenpesto:

200 g Cherry-Datteltomaten	30 g Pinienkerne	70 g Parmesan
5 ml Olivenöl	1 Zweig Rosmarin	Zucker, Salz

Für die Garnitur:

3 Blätter Spinat	100 ml neutrales Öl
------------------	---------------------

Für die Geflügel-Dattel-Pralinen:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Spinat in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, dann abtropfen lassen und ggf. ausdrücken. Hühnerbrust waschen und trockentupfen. Zwei dünne Scheiben Fleisch für die Füllung abschneiden, salzen und beiseitelegen, den Rest des Fleisches in Würfel schneiden.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Ei trennen und das Eiweiß auffangen. 5 Datteln achteln. Fleischwürfel, Sahne, Trüffelöl, klein geschnittene Datteln und Eiweiß zu einer Füllungscreme mixen.

Alufolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten, darauf Frischhaltefolie legen.

Hergestellte Füllungscreme rund und dünn auf die Frischhaltefolie streichen und mit Spinat belegen. Spinatschicht mit Füllungscreme bestreichen, Füllungscreme erneut mit Spinat belegen und wieder mit der Füllungscreme bestreichen. Restliche Datteln halbieren und jeweils zwei Dattelhälfte mittig auf die Füllungscreme legen. Anschließend jeweils eine Scheibe Hühnerfleisch auf die Dattelhälften legen. Alu- und Frischhaltefolie nach oben ziehen und auf diese Weise ein Bällchen formen. Gut verschließen. Bällchen im Wasserbad gar ziehen lassen.

Beide Sesamsaaten in einer Pfanne ohne Öl rösten. Auf einen Teller geben. Fertige Pralinen aus dem Wasser nehmen, Folien entfernen und im gerösteten Sesam wälzen.

Für den Spinat:

Spinat waschen und trockenschleudern. Knoblauch abziehen und fein hacken. Spinat mit Knoblauch in Olivenöl anrösten, dann mit Butter mit in die Pfanne geben. Alles mit Salz abschmecken.

Für das Tomatenpesto:

Tomaten waschen, trockentupfen und achteln. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Tomaten mit Olivenöl beträufeln und mit Rosmarin und Salz würzen. Tomaten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen garen.

Parmesan reiben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dann andrücken und mit dem Parmesan vermengen. Zum Schluss die Tomaten unterheben und alles mit Salz und Zucker abschmecken. Die Hälfte dieser Masse zu einem feinen Pesto pürieren, den Rest der Masse grob belassen und auf dem Teller anrichten.

Für die Garnitur:

Spinat waschen und trockentupfen. Blätter in heißem Fett frittieren, anschließend auf einem Küchepapier abtropfen lassen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Bürger am 18. November 2020