

Hühner-Herzen, Weißwein-Soße, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für die Hühnerherzen:	200 g Bio-Hühnerherzen	1 Schalotte
20 g Butter	2 Zweige Rosmarin	Salz, Pfeffer
Für das Selleriepüree:	400 g Knollensellerie	200 ml Sahne
50 g Butter	Salz, Pfeffer	
Für die Selleriewürfel:		
2 Scheiben Sellerie	Salz	Pfeffer
Für das Selleriestroh:		
50 g Knollensellerie	500 ml Pflanzenöl	Salz
Für den Rosenkohl:	200 g Rosenkohl	20 g Butter
Salz, Pfeffer	Für die Sauce:	1 Schalotte
50 g Butter	50 ml trockener Weißwein	130 g Geflügelfond
15 g dunkler Aceto Balsamico	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für die Hühnerherzen: Die Hühnerherzen abwaschen und die Enden mit den Gefäßen abschneiden. Anschnitte beiseitelegen. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Herzen darin scharf anbraten.

Anschließend Schalotte und Rosmarin dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Herzen sollten noch leicht rosa sein.

Für das Selleriepüree: Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit Wasser und 1 EL Butter weich garen.

Sellerie abgießen und in einem Mixer mit der Sahne mixen. Danach durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 1 EL Butter untermischen.

Für die Selleriewürfel: Sellerie in gleichmäßige Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser kurz kochen. Abgießen und abtupfen.

Kurz vor dem Anrichten mit einem Bunsenbrenner anflammen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Selleriestroh: Sellerie in feine Julienne schneiden und in kaltes Wasser legen.

Pflanzenöl erhitzen und abgetropfte Julienne im heißen Fett knusprig ausbraten. Herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Für den Rosenkohl: Die äußeren Blätter vom Rosenkohl entfernen und putzen. Anschließend die Blätter in der Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen und in grobe Würfel schneiden. Butter erhitzen und die Schalotten darin anbraten. Die oben abgeschnitten Endstücke der Hühnerherzen und Rosmarin dazugeben und kurz mitbraten.

Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Fond dazugeben und auf die Hälfte einreduzieren. Durch ein Sieb passieren. Den Balsamico dazugeben und mit der restlichen Butter mit dem Pürierstab aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Olga Held am 25. November 2024