

Backendl auf Rettich-Gemüse, Kartoffel-Wasabi-Mousse

Für zwei Personen

Für das Rettichgemüse:

150 g weißer Rettich	25 g Rosinen	125 ml Weißwein
25 g Rohrzucker	$\frac{1}{2}$ Stange Zimt	25 g Macadamianüsse
12 ml Weißweinessig	Feines Kalahari-Salz	weißer Malabar-Pfeffer
Chili		

Für das asiatische Backendl:

2 Hühnerbrüste	1 Ei	25 g Sahne
$\frac{1}{2}$ TL Wasabipaste	100 g Pankomehl	400 ml Maiskeimöl

Für die Kartoffel-Wasabi-Mousse:

2 mehligk. Kartoffeln	250 ml Gemüsefond	120 ml Sahne
2 EL Butter	1 TL Wasabipaste	Salz

Für die Garnitur:

2 Zweige Koriandergrün	2 EL Wasabisprossen	6 Mini-Blutampferblätter
------------------------	---------------------	--------------------------

Für das Rettichgemüse:

Den Rettich waschen und in Scheiben. Die Rosinen in den Weißwein einlegen. In einer Pfanne den Rohrzucker schmelzen lassen und leicht karamellisieren. Die eingelegten Rosinen, samt Wein und Zimtstange in die Pfanne dazugeben und einmal aufkochen lassen.

Die Macadamianüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die gerösteten Nüsse und den Weißweinessig mit in den Sud geben und für etwa 7 Minuten einkochen lassen. Schließlich auch die Rettich-Scheiben zugeben und schwenken. Das Rettichgemüse mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für das asiatische Backendl:

Die Haut von der Hühnerbrust entfernen. Das Fleisch in Streifen schneiden. 25 g Sahne leicht aufschlagen und mit der Wasabipaste und einem Ei vermischen.

Das Fleisch leicht salzen und pfeffern, in Mehl wenden und durch die Wasabi-Ei-Masse ziehen. Das Fleisch mit Pankomehl panieren. Bei 160 Grad in Fett ausgebacken. Zum Abtropfen das Backendl auf Küchenpapier legen und etwas salzen.

Für die Kartoffel-Wasabi-Mousse:

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Einen Topf mit Gemüsefond zum Kochen bringen und die Kartoffel-Würfel darin garen. Beim Abgießen die Fond-Flüssigkeit auffangen. Sahne und Butter mit einem Handmixer cremig rühren. So viel Fond hinzugießen, dass die Masse fließt. Danach durch ein feines Sieb streichen und mit Wasabi und Salz abschmecken. Die Mousse in einen Sahnespender füllen und auf den Teller geben.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gabriele Jelinek am 21. Mai 2019