

Pastinaken-Creme mit Früchten und Perlhuhn-Sticks

Für 2 Personen

250 g Pastinaken	1 kl. Stange Lauch	3 EL Olivenöl
150 ml Weißwein	450 ml Gemüsebrühe	80 ml Sahne
Salz, Cayennepfeffer	1 Limette, unbehandelt	300 ml Apfelsaft
100 g Dörrobst, gemischt	1 Kardamomkapsel	weißer Pfeffer
2 EL Sojasauce	1 EL Sweet-Chili-Chicken Sauce	Curry, mittelscharf
150 g Perlhuhnbrustfilet	80 g Mehl	45 g Speisestärke
1 TL Sesamöl	1 Prise Backpulver	180 ml Eiswasser
ca. 150 g Frittierfett		

Pastinaken schälen und klein schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls klein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Pastinaken anschwitzen, Lauch zugeben und mit 50 ml Weißwein ablöschen. Diesen nahezu vollständig einkochen lassen. Dann Geflügelbrühe angießen und die Pastinaken weich kochen, ca. 20 Minuten. Zuletzt die Sahne hinzufügen, aufkochen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Limette heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben. Dann den Saft auspressen. 100 ml Weißwein und Apfelsaft in einen Topf geben und aufkochen. Das Dörrobst zugeben, Kardamom, 1 Msp. Limettenschale etwas Salz und Pfeffer zugeben, alles gut vermischen, den Topf vom Herd nehmen und das Dörrobst in der Flüssigkeit ziehen lassen. Aus Sojasauce, 1 Msp. Limettenschale, Sweet-Chili-Chicken Sauce, Salz und 1 Prise Curry eine Marinade mischen. Die Perlhuhnbrust in feine Streifen schneiden und mit der Marinade würzen. Mehl, Speisestärke, Sesamöl, eine Prise Salz, Backpulver, 1 Prise Curry, etwas Limettenschale und -saft in eine Schüssel geben. Eiswasser zufügen und mit einem Schneebesen zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verrühren. Die gewürzten Perlhuhnstreifen durch den Teig ziehen und im heißen Frittierfett goldbraun ausbacken. Die Pastinakensuppe pürieren, durch ein feines Sieb passieren und mit einem Pürierstab 2 EL Olivenöl untermixen. Die Früchte in einem Whisky Tumbler geben, die gebackenen Perlhuhsticks schön anrichten und den aufgeschäumten Pastinakensud eingießen.

Jörg Sackmann Dienstag, 11. Oktober 2011