

Geschnetzelte Poularden-Keule, Kühle, Erbsen, Kohlrabi

Für 4 Personen

Für das Gemüse:

3 zarte Kohlrabi	Salz	150 g Erbsen
1 Zweig Liebstöckel	1 Zwiebel	50 g Butter
1 Prise Zucker	40 ml heller Balsamico	

Für das Petersilienöl:

60 g glatte Petersilie	80 ml Olivenöl	Meersalz
------------------------	----------------	----------

Für das Geschnetzelte:

2 Zwiebeln	4 EL Olivenöl	120 ml trockener Weißwein
120 ml weißer Portwein	4 Poulardenkeulen	1 TL mildes Paprikapulver
300 ml Kalbsjus	4 EL Sauerrahm	3 Stiele Estragon

Für die Sauerrahm-Kühle:

3 Eier	6 Blätter frische Minze	150 g Mehl
185 g Sauerrahm	Salz	2 Spritzer Zitronensaft
4 EL Butter		

Kohlrabi schälen und zunächst in feine Scheiben, dann in etwa 1 cm große Rauten oder Würfel schneiden.

Kohlrabi in reichlich kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. In eisgekühltem Wasser kurz abschrecken, abtropfen lassen.

Erbsen abspülen und abtropfen lassen (TK-Erbsen direkt aus der Packung verwenden). In reichlich kochendem Salzwasser ebenfalls blanchieren. In eisgekühltem Wasser kurz abschrecken, abtropfen lassen.

Für das Petersilienöl Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und grob schneiden.

Mit Öl in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Petersilienöl mit Salz abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.

Für das Geschnetzelte Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebelwürfel darin andünsten. Mit Weiß- und Portwein ablöschen und offen kurz einkochen.

Inzwischen für die Kühle Eier trennen.

Minze abspülen, trocken schütteln und abzupfen. Minzblättchen sehr fein schneiden.

Eigelbe, Minze, Mehl, Sauerrahm, etwas Salz und Zitronensaft glatt verrühren.

Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Fleisch kalt abspülen, gründlich trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.

Übriges Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen, die Fleischstreifen darin unter Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Währenddessen für das Gemüse Liebstöckel abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Zwiebel schälen, fein würfeln. Butter in einem Topf sacht bräunen. Zwiebeln darin andünsten.

Kohlrabi und Zucker zugeben und alles durchschwenken. Balsamico angießen, das Gemüse glasieren. Erbsen untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Liebstöckel würzen.

Die Weinreduktion für das Geschnetzelte mit etwas Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Kalbsjus und Sauerrahm zugeben, aufkochen. Hähnchenfleisch in die Sauce geben, bei schwacher Hitze sacht köcheln lassen.

Estragon abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und untermischen.

Für die Kühle Butter in einer Pfanne portionsweise erhitzen.

Aus dem Sauerrahmteig darin nach und nach kleine goldbraune Plätzchen backen.

Geschnetzeltes, Gemüse und Sauerrahm-Küchle anrichten, mit Petersilienöl beträufelt servieren.
Nach Belieben zusätzliche mit frittierten Petersilienblättchen garnieren.

Jörg Sackmann am 02. April 2019