

Pochierte Maishähnchen-Roulade mit Thaispargel

Für vier Portionen

Für die Roulade:

2 Hähnchenbrüste (à ca. 250 g)	100 g Geflügelhackfleisch	1 Eiweiß
25 ml Sahne, eiskalt	Salz	2 Knoblauchzehen
1 Schalotte	25 g Ingwer	1 rote Peperoni
1 Msp. Kümmel, gemahlen	Koriander	25 g Butter
10 ml Olivenöl		

Für die Perlgraupen:

700 ml Geflügelfond	1 Vanilleschote	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	80 g geriebenen Parmesan	50 ml Olivenöl
250 g Perlgraupen	150 ml Weißwein	Salz, Pfeffer
50 g kalte Butter		

Für den Thaispargel:

1 Bund Thaispargel (250 g)	2 Schalotten	1 EL Olivenöl
100 ml hellen Geflügelfond	50 g jungen Blattspinat	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Die Hähnchenbrüste flach aufliegend in dünne Scheiben zu kleinen Schnitzeln schneiden. Danach die Frischhaltefolie mit Öl einpinseln und die Scheiben einzeln auflegen. Erneut Frischhaltefolie auflegen und mit einem schweren Gegenstand flach klopfen, dabei keine Löcher entstehen lassen. Die obere Folie entfernen. Knoblauch, Schalotten, Ingwer schälen und fein würfeln. Peperoni halbieren, entkernen und ebenso würfeln. Das Geflügelhackfleisch mit Eiweiß, Sahne verrühren und kräftig mit Salz würzen. Die Würfel zum Fleisch geben, verrühren und mit Kümmel, Koriander aus der Mühle abschmecken. Die Füllung aufstreichen und mit Hilfe der Folie zu vier Rouladen aufrollen. Anschließend jeweils auf ein Stück Alufolie geben die Rouladen fest zu vier Bon Bons aufrollen und im Wasserbad bei 75 bis 80 Grad etwa 15 bis 20 Minuten garen. Anschließend die Folien entfernen, in der Butter nachbraten und mit Salz abschmecken. Den Fond erhitzen, die Vanilleschote halbieren, Mark auskratzen und beides in den Fond geben. Für zehn Minuten ziehen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Die Graupen zufügen und mit Weißwein aufgießen. Nach und nach heißen Vanille- Fond zugeben, bis dieser vollständig aufgebraucht ist. Die Graupen circa 18 bis 20 Minuten garen. Zum Schluss die Butter und den geriebenen Parmesan zugeben. Vom Wildspargen circa einen Zentimeter der Enden kürzen, unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Das Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen, Spargel darin zwei Minuten anschwitzen und die Schalotten zugeben. Mit Salz würzen und hellem Geflügelfond auffüllen. Den Wildspargel weitere drei Minuten bissfest garen und mit schwarzem Pfeffer und Muskat würzen. Kurz vor dem Servieren den Spinat unterheben und bei geringer Hitze leicht zusammenfallen lassen. Zum Servieren das Risotto mittig auf die Teller platzieren und den Spargel drum herum verteilen. Die Rouladen mittig halbieren und auf das Risotto legen.

Johann Lafer am 21. Juni 2014