

Lavendel-Hendl

mit Frühkartoffel,
Espuma und Karotte

BRIXENTALER
BERGHENDL

Unterberghof
MICHAEL ASTNER, KELCHSAU

Rezept von

MARKUS ZEISER
Sportresort Hohe Salve, Hopfgarten

Zutaten

für 4 Personen

4 STK. HÜHNERBRUST
2 STK. LAVENDEL
2 EL RAPSÖL
1 STK. SIEGELRANDBEUTEL (VAKUUM SACK)

100 G KARTOFFEL MEHLIG
200 G BUTTER
150 G SAHNE
150 G GEFLÜGELFOND
SALZ, PFEFFER, MUSKATNUSS

8 STK. KAROTTEN MIT GRÜN
1 EL ZUCKER
100 ML GEFLÜGELFOND
1 TL GEHACKTE KRÄUTER
BUTTERFLOCKEN ZUM BINDEN
SALZ, PFEFFER

1/8 L GEFLÜGEL JUS



Hühnerbrust mit dem Espuma und den Karotten anrichten.

① Lavendel-Hendl

Zubereitung

Die Hühnerbrust zu putzen und in den Vakuumsack geben mit dem Öl beträufeln, Lavendel dazu geben Vakuum verpacken und bei 62°C ca. 25 Minuten Sous Vide garen.

② Kartoffel Espuma

Zubereitung

Währenddessen die Hühnerbrust Sous Vide gart, kann man die Karotten schälen und halbieren. Die Kartoffeln weich kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Unter ständigem Rühren mit Butter, Sahne, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss mischen. Das Kartoffelpüree zusammen mit der Rindsuppe unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Die warme Masse durch iSi Trichter & Sieb in ein 0,5L iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Das iSi Gerät zum Lavendel-Hendl ins Sous Vide Becken stellen.

③ Glacierte Karotten

Zubereitung

Den Zucker in einer Kassarolle karamellisieren, mit den Geflügelfond aufgießen, die Karotten bissfest dünsten und mit Butter montieren.

Weinempfehlung

GRAUBURGUNDER
Weingut Ploder-Rosenberg, Vulkanland

Bio



POWERED BY

MEHR REZEPTE UNTER
WWW.KOCHART.TIROL

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

