

Spargelmousse mit Erdbeer-Chutney und Vanille-Poulardenbrust

Zutaten:

Spargelmousse:

300 g geschälten weißen Spargel
1 EL Butter
100 g Sahne
5 Blatt weiße Gelatine
Zitrone
Salz
Zucker
weißer Pfeffer

Erdbeer-Chutney:

500 g Erdbeeren
100 g brauner Zucker
1 Schalotte
1 kleines Stück Ingwer
100 ml milden weißen Balsamicoessig
Zimt gemahlen
Cayennepfeffer



Vanille-Poulardenbrust:

4 frische Poulardenbrüste mit der Haut
1 Vanillestange
Öl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Spargelmousse: 1 l Wasser mit der Butter zum Kochen bringen, mit Salz, Zucker und Zitronensaft kräftig abschmecken. Spargel in Stücke schneiden und ca. 12 Minuten weich kochen. Gelatine in Eiswasser einweichen und dann sehr gut ausdrücken. Spargel herausnehmen und mit einem Mixstab sehr fein pürieren. Gelatine unter die noch warme Spargelmasse geben und vermischen. Spargelmasse kalt stellen und sie abkühlt häufiger umrühren. Die Sahne steif schlagen und sobald die Gelatine anfängt, zu stocken, unter die Spargelmasse heben. Danach die Mousse noch einmal mit Salz, Zucker, Zitronensaft und eventuell etwas weißem Pfeffer nachschmecken. In Formen abfüllen und einige Stunden gut durchkühlen.

Erdbeer-Chutney: Die Erdbeeren putzen, waschen und grob in Stücke schneiden. Schalotte und Ingwer schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Den braunen Zucker in einem Topf karamellisieren. Schalotten- und Ingwerwürfel darin anschwitzen. Mit Essig ablöschen und die Erdbeeren dazu geben. Alles für ca. 1 Std. bei kleiner Hitze einkochen. Das Chutney mit etwas Zimt und Cayenne abschmecken.

Vanille-Poulardenbrust: Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Vanillestange längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark zur Seite stellen. Die Hühnerbrüstchen in Öl anbraten. Die Poulardenbrüste auf die Hautseite legen, die ausgekratzte Vanillestange mit in die Pfanne geben und für ca. 12 Min. in den auf 160°C Umluft vorgeheizten Backofen geben. Nach der Garzeit für ca. 8 Min. auf einen warmen Teller legen und locker abdecken. Die Butter schmelzen und das Vanillemark hinein geben. In dieser Vanillebutter die Poulardenbrüste noch einmal leicht bräunen, mit der Butter übergießen.

Alles wie auf unserem Foto anrichten!