

Kulinarische Festtage  
 ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN – März-April 2019  
 Rezept/Foto: © deutsches-gefluegel.de

## Gedämpfte Wirsingbällchen mit Hähnchen, Pistazien und Pfefferschaum

### *Zutaten für 4 Personen*

500 g Hähnchenbrust, 4 EL Sahne, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 70 g Lauch, 70 g Pistazien, 8 Wirsingblätter, etwas Butter, 2 Schalotten, 2 EL Olivenöl, 150 ml Weißwein, 300 ml Geflügelfond, 125 ml Crème fraîche, Saft von einer Zitrone, 60 g kalte Butter, 2 EL eingelegte grüne Pfefferkörner, 8 mittelgroße Möhren, 30 g Zucker, 30 g Butter *Außerdem:*  
 Dampfkorb



### *Zubereitung:*

Hähnchenbrust in sehr kleine Würfel schneiden. Die Sahne mit dem Hähnchenfleisch vermischen, Pistazien hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Lauch waschen und in feine Würfel schneiden, zum gewürzten Hähnchenfleisch geben und gut vermischen.

Die Wirsingblätter vom Strunk befreien und in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und trocken tupfen. Eine mittelgroße Schöpfkelle oder Kuppelformen mit einem Durchmesser von ca. 8 cm innen mit Butter bestreichen. Je ein bis zwei Wirsingblätter hineinlegen und ca. 3 bis 4 EL der Hähnchenfleischmasse hineindrücken. Die Wirsingblätter einklappen, so dass alles gut verschlossen ist. Den Boden des Dampfkorb mit Butter bestreichen, die Wirsingbällchen nebeneinander einsetzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten schälen und würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Mit Wein ablöschen und den Geflügelfond aufgießen. Den Dampfkorb darüber stellen und die Wirsingbällchen bei ca. 80 °C zugedeckt rund 20 Min. garen. Die Möhren putzen, schälen und leicht schräg in dünne Scheiben schneiden. Zucker in einer Pfanne goldgelb schmelzen lassen. Butter und Möhren kurz hinzugeben, salzen. 100 ml Wasser hinzufügen und in ca. 10-12 Min. garen.

Die Wirsingbällchen mit den Möhren auf vorgewärmten Tellern anrichten. Crème fraîche zum Dampf-Sud geben, etwas reduzieren und in einen Topf absieben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, mit grünen Pfefferkörnern verfeinern, schaumig mixen und über den Wirsingbällchen verteilen.