

Rebhuhn | Gyoza | Macadamia | Yuzu | Shiitake Pilz Rezept von Sidney Schutte

Rebhuhn

2 frische, küchenfertige Rebhühner, á ca. 250 – 300 g
1 EL neutrales Pflanzenöl
80 g Schalotten, gewürfelt
40 g Knollensellerie, gewürfelt
40 g Karotten, gewürfelt
40 g Madeira
40 g trockener Weißwein
500 ml Geflügelfond
Salz

Gyoza-Teigtaschen

40 g Roter Rettich (Brunoise)
35 g frische Zuckerschoten (Brunoise)
50 g Topinambur (Brunoise), süß-sauer eingelegt
130 g Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
70 g geschmorte Rebhuhnkeule, gewürfelt
25 g gehackte Macadamianusskerne, mit Ras-el-hanout aromatisiert
5 g frischer Ingwer, fein gerspelt
18 g Yuzu-Saft
5 g Salz
Gyoza-Teigblätter, 8 cm Durchmesser
Rebhuhnsauce zum Glacieren (siehe Teilrezept »Rebhuhn«)
Macadamia-Creme (siehe Teilrezept »Macadamia-Creme«)
Roter und weißer Rettich (Brunoise), zum Garnieren
Limettenabrieb
Schnittlauchröllchen
Salzflocken

Shiitake Pilze

25 g getrocknete ganze Shiitake Pilze
400 ml salzarmer Dashi-Fond

Macadamia-Creme

160 g Macadamianusskerne, mit Ras-el-hanout aromatisiert
30 g Ponzu-Sauce
30 g Yuzusaft

Anrichten

4 dünne Scheiben Rindermark (ca. 2 cm Durchmesser), abgeflämmt
kleine Blutampferblättchen
Pak-Choi-Kresse

Rebhuhn

Die Keulen von den Rebhühnern abtrennen. Die Rebhuhnbrüste nicht auslösen, diese samt der Haut und den Karkassen vakuumieren. Für die geschmorten Rebhuhnkeulen das Pflanzenöl in einem Bräter erhitzen. Die Rebhuhnkeulen darin rundherum anbraten, leicht salzen und wieder herausnehmen. Die Schalotten, den Knollensellerie und die Karotten in den Bräter geben und anbraten. Dann mit dem Madeira und dem Weißwein ablöschen und reduzieren. Die Rebhuhnkeulen zurück in den Bräter geben und den Geflügelfond angießen und aufkochen. Den Bräter in den Backofen stellen und die Rebhuhnkeulen bei 200°C 2,5 Stunden schmoren lassen. Dann die Rebhuhnkeulen herausnehmen, von den Knochen lösen und für die Zubereitung der Gyoza-Teigtaschen bereit stellen. Den Fond passieren und kräftig einreduzieren. Zum Schluss die Rebhuhnsauce mit Salz abschmecken und beiseite stellen. Die vakuumierten Rebhuhn-Doppelbrüste im Wasserbad bei konstant 58°C 1 Stunde garen. Anschließend die Haut abziehen und die einzelnen Rebhuhnbrüste vorsichtig von der Karkasse lösen. Die Rebhuhnbrüste behutsam in etwas Rebhuhnsauce warm ziehen und glasieren.

Gyoza-Teigtaschen

Für die Füllung den rohen Rettich, die Zuckerschoten, die Topinambur, die Frühlingszwiebeln, die geschmorte Rebhuhnkeule, die gehackten Macadamianusskerne und den fein gerapselten Ingwer vermischen. Die Füllung mit Yuzusaft und Salz abschmecken. Die Ränder der Gyoza-Teigblätter mit etwas kaltem Wasser benetzen. Mittig je 27g Füllung geben und die Ränder zusammenkappen, sodass Halbmonde entstehen. Die zusammengedrückten Ränder nun in je 5 Falten legen und ebenfalls gut zusammendrücken. Die gefüllten Gyoza-Teigtaschen mit dem gefalteten Rand nach oben in einen Bambusdämpfer setzen und über Wasserdampf 3 Minuten dämpfen. Anschließend in etwas Rebhuhnsauce glacieren. Die fertigen Gyoza-Teigtaschen auf eine Platte setzen und streifenförmig mit Macadamia-Creme überziehen. Dann mit Rettich-Brunoise, Limettenabrieb, Schnittlauchröllchen und Salzflocken bestreuen.

Shiitake Pilze

Die Shiitake Pilze in den kalten Dashi-Fond geben und 1 Tag darin einweichen lassen. Dann alles zusammen aufkochen und die Pilze weich kochen. Die weichen Pilze herausnehmen und den Dashi-Fond kräftig einkochen. Anschließend die Pilze zurück in die Reduktion geben und kalt stellen. 8 Zuschnitte aus stabiler Kunststoff-Folie vorbereiten. Vor dem Anrichten die Pilze aus dem Fond nehmen und auf 4 Folienzuschnitte verteilen. Dann mit je 1 Folienzuschnitt bedecken und die Pilze behutsam zu je 1 Kreis plattieren. Die oberen Folienzuschnitte abziehen und die Pilzmatten mit einem großen Ring ausstechen.

Macadamia-Creme

Die Macadamianusskerne sehr fein zu einer öligen Paste mixen. Dann die Ponzu-Sauce und den Yuzusaft langsam zugeben und zu einer Emulsion mixen. Die Macadamia-Creme in eine Kunststoffspritzflasche füllen.

Anrichten

Je 1 Kreis plattierte Shiitake Pilze mittig auf 4 Teller legen und die Folienzuschnitte abziehen. Darauf je 1 garnierte Gyoza-Teigtasche setzen. An die Gyoza-Teigtaschen je 1 glacierte Rebhuhnbrust lehnen und mit je 1 Scheibe geblähtes Rindermark belegen. Rundherum etwas Rebhuhnsauce auf die Pilze träufeln und mit kleinen Blutampferblättchen und Pak-Choi-Kresse garnieren.