



GAGGENAU

Maishähnchen Sous vide gegart

Grill-Tomate | Zucchini
Ricotta-Gnocchi | Balsamico-Zwiebeln

ZUBEREITUNG

MAISHÄHNCHEN

Die Hähnchenbrüste mit Thymian und Olivenöl vakuumieren und 1 Tag gekühlt ruhen lassen.

Im Dampfbackofen in der Funktion „Sous vide“ bei 59°C ca. 50 Minuten garen. Auf dem Teppan Yaki in etwas Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten und würzen.

RICOTTA-GNOCCHI

Ricotta mit allen Zutaten mischen.

Teig teilen und mit reichlich Mehl zu dünnen Rollen ausrollen. In kleine Stücke portionieren.

Auf einen geschlossenen geölten Gareinsatz legen.

Im Dampfbackofen bei 100% Feuchte und 100°C ca. 6 Min. dämpfen. Butter etwas bräunen und Gnocchi darin kurz schwenken.

TOMATEN

Tomaten halbieren. Alle Zutaten vermengen und die Tomaten damit übergießen.

Im geschlossenen Gareinsatz ca. 10 Minuten übergrillen.

ZUCCHINI

Zucchini mit einem Sparschäler bis zum Kern in lange Streifen schälen. Kurz auf dem Teppan Yaki anbraten und würzen.

SAUCE

Alle Flüssigkeiten auf ca. 1/3 reduzieren. Würzen und mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden. Zwiebel dazugeben und kurz aufkochen.

1 Tag ziehen lassen.

ZUTATEN

600 g Maishähnchen Brüste pariert
Thymian
Butterschmalz
Salz, Pfeffer

500 g Ricotta
2 Eigelb
200 g Mehl
50g Parmesan
Salz,
100 g Butter

2 Tomaten
Olivenöl, geräuchert
2 TL Ahornsirup
Salz, Pfeffer
1TL getr. italienische Kräuter

Je 1 gelbe und grüne Zucchini
Olivenöl, Salz

200 ml Balsamico-Zwiebeln
Je 100 ml Portwein und Rotwein
100 ml Lamm Fond
50 ml Crema di Balsamico
2 EL Zucker
1 Blatt Lorbeer
1 TL Speisestärke
Salz, Pfeffer