



Zutaten für 10 Portionen

Spargelcrèmesuppe

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
75 ml Noilly Prat
1 kg weißen Spargel
800 ml Gemüsesfond
150 ml Sahne
1 Messerspitze Piment d'Espelette
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

Estragon-Espuma

350 ml Sahne
75 g Crème fraîche
1 Bund Estragon
1 EL Worcestersauce
3 Blatt Gelatine
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

Geflügelpraline

300 g Bio-Hähnchenbrustfilet
200 g Entenbrust
200 ml Sahne
1 handvoll Petersilie
6 Spitzkohlblätter
Salz und Pfeffer aus der Mühle



Spargelcrèmesuppe mit Estragon-Espuma und Geflügelpraline

Zubereitung

Estragon-Espuma

Estragon waschen, trocken schütteln und grob hacken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit Crème fraîche und Estragon erhitzen und etwas durchziehen lassen. Mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Die Masse erneut erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Die Estragon-Sahnemischung in einen Sahnebereiter (z.B. von iSi) füllen, verschließen, eine N20-Kapsel aufdrehen und kräftig schütteln. Bis zur Verwendung für ca. 1,5 Stunden in den Kühlschrank legen.

Geflügelpraline

Das Hähnchenbrustfilet kalt abrausen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. In eine kleine Schüssel geben und für 30 Minuten in den Froster stellen. Die Sahne ebenfalls für 30 Minuten in den Froster stellen. Die Spitzkohlblätter im siedenden Salzwasser ca. 1-2 Minuten blanchieren, kalt abschrecken und ausgebreitet auf ein Geschirrtuch legen. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Entenbrust ebenfalls waschen und trocken tupfen. Die Haut entfernen und beiseite legen. Das Fleisch der Entenbrust in ca. 0,5 cm kleine Würfelchen schneiden und mit Salz würzen. Das klein gewürfelte Hähnchenbrustfleisch mit der leicht angefrorenen Sahne in einen Standmixer geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Entenbrustwürfel und die Petersilie zur Geflügelfarce geben und verrühren. Frischhaltefolie und Alufolie vorbereiten. Die Farce auf die ausgebreiteten Spitzkohlblätter geben und mithilfe der Frischhaltefolie zu einer Rolle mit einem Durchmesser von ca. 2 cm stramm aufrollen. Anschließend straff in Alufolie wickeln und die Enden wie einen Bonbon fest verdrehen. Das Ganze wiederholen, bis die Farce verbraucht ist. Wasser in einem Topf zum Sieden bringen und die Geflügelrollen etwa 15 Minuten darin garen. Nach dem Garen vorsichtig aus der Folie nehmen und in 2 cm breite Stücke schneiden.

Die Entenbrusthaut in einer heißen Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten und in kleine Stückchen schneiden.

Spargelcrèmesuppe

Den Spargel mit einem Sparschäler schälen und bei Bedarf die holzigen Enden ca. 1 cm abschneiden. Den Spargel in Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten mit Knoblauch und Piment d'Espelette darin andünsten. Spargelstücke hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit Gemüsesfond aufgießen und 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Anschließend mit einem Stabmixer pürieren, Sahne aufgießen, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spargelcrèmesuppe in Gläser füllen. Eine weitere N20-Kapsel auf den Sahnebereiter drehen, kräftig schütteln und vorsichtig auf die Suppe spritzen. Die Geflügelpralinen auf Holzspieße stecken, die krosse Entenhaut darauf verteilen und auf die Gläser legen.