

Nelson Müller:

Züricher Geschnetzeltes vom Dry Aged Hähnchen

für 4 Personen

ZUTATEN:

- 600 g Dry Aged Hähnchenbrust
- 20 g Maisstärke
- 30 ml Rapsöl
- 20 g Butter
- 2 große Schalotten fein gewürfelt
- 200 g Kräuterseitlinge fein gewürfelt
- 5 cl trockener Sherry
- 20 ml Weißwein
- 100 ml Geflügeljus
- 150 g Sahne
- Salz und Pfeffer,
- Limettensaft
- Worcestershiresauce
- ½ TL Honigsenf
- 1 TL gehackter Estragon
- 200 g Kalbsbries
- 10 g Mehl
- 1 Ei
- 100 g Panko Paniermehl
- 20 g Butter
- 10 ml Rapsöl
- 10 große Morcheln
- 50 g Dry Aged Hühner Brust
- 50 g Sahne
- 10 g Spinatmatte



ZUBEREITUNG: Die Hähnchenbrust schnetzeln, salzen und pfeffern und mit der Stärke mischen. In einer Pfanne in heißem Fett anbraten. In ein Sieb schütten und das Fleisch warmhalten. In der gleichen Pfanne die Schalotten und die Pilze in der Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Sherry und Weißwein ablöschen. Die Jus und die Sahne dazugeben, etwas einkochen lassen. Den Senf und den Estragon dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Limette und Worcestershiresoße abschmecken. Das Fleisch dazugeben und erhitzen, die Soße eventuell etwas binden. Das Bries zupfen, mehlen und in Ei und Panko Mehl panieren. In Butter und Öl hellbraun knusprig ausbacken, salzen und pfeffern. Die Morcheln putzen und eventuell waschen. Die Hühnerbrust in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Spinatmatte und der Sahne mit einem Zerkleinerer zu einer glatten Farce verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Morcheln füllen. In heißer Hühner Brühe garziehen lassen.