Bauchspeck mit Hähnchenschenkel und Pastinakencreme



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Madras 450g



Bresc Rotes thailändisches Curry 450 g

Zutaten

10

Für Bauchspeck und Hähnchenschenkel

- 500 g Bauchspeck
- 5 Hähnchenschenkelfleisch
- 50 g Sojasauce
- 50 g Bresc Pesto alla Genovese

Für die Pastinakencreme

- 10 Pastinaken
- Milch
- Wasser
- Butter
- weiße Schokolade

Für die Pfannkuchen

- Tempura-Mehl
- Bresc Thai red curry (Thailändisches rotes Curry)
- Milch

Für die Garnitur

- 15Wachteleier
- Bresc Madras
- kandierte Kirschtomaten
- Kopfsalat
- Limettenschale gerieben

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Zubereitung

Den Bauchspeck mit der Sojasauce und dem grünen Pesto Vakuum verschließen und 3 Stunden in einem 90˚C Heißwasserbad garen.
In kleine Würfel schneiden.
Die Hähnchenschenkelfilets mit etwas grünem Pesto auf der Haut backen und in einem mäßig warmen Ofen garen.
Die Pastinaken schälen, grob schneiden und in Wasser mit Milch garen. Abtropfen lassen und im Mixer mit Butter und weißer Schokolade in eine glatte Creme pürieren.
Aus dem Tempura-Mehl und der Milch einen Pfannkuchenteig machen und mit dem roten Curry würzen.
Pfannkuchen daraus backen und rund herausstehen.
Die Wachteleier weich kochen, schälen, halbieren und mit etwas Madras marinieren.
Zeichne eine Linie von der Creme auf den Teller und verteile die verschiedenen Komponenten geradlinig darauf.
Mit den Kirschtomaten und dem Salat garnieren. Etwas Limettenschale über das Gericht reiben.