

Ruinart

DOM RUINART BLANC DE BLANCS X GEFLÜGEL, FENCHEL, ORANGE



ZUTATEN

Für 6 Personen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Garzeit: 35 Minuten

6 Geflügelbrüste (Huhn, Perlhuhn)
6 Mini-Fenchelknollen
1 Schalotte
40 cl Hühnerbrühe
1/2 Teelöffel gemahlener Kardamom
1 Esslöffel Koriandersamen
3 Orangen
Zitronensaft
Butter
Salz, Pfeffer, Fleur de Sel

500g Fenchel
1 Zwiebel
30 cl Gemüsebrühe
1 Stück Butter
Olivenöl

*By Valérie
Dadou*

Chefköchin der
Maison Ruinart



R



Die Fenchel-Mousseline

Die Gemüsebrühe erhitzen. Den Fenchel waschen, schälen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Zwiebel in Olivenöl anschwitzen und den Fenchel hinzugeben. Mit Gemüsebrühe aufgießen bis der Fenchel bedeckt ist. Eine Prise Salz hinzugeben und bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Danach abgießen und das Kochwasser auffangen. Fenchel und Butter in den Mixer geben und pürieren, ggf. etwas Kochwasser zum Auflockern des Pürees zugeben. Beiseite stellen. Die Mini-Fenchelknollen in einen Topf geben, mit Gemüsebrühe bedecken und 5 Minuten kochen.

Abgießen und das Kochwasser auffangen. Die Mini-Fenchelknollen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit dem Kochwasser ablöschen, um das Gemüse zu glasieren. Eine Orange schälen und in Spalten zerteilen. Beiseite stellen. **Die Gewürzsauce** Koriandersamen rösten. Die beiden restlichen Orangen ausdrücken. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Schwitzen Sie die Schalotte mit dem Olivenöl in einer Pfanne an und geben Sie die Koriandersamen sowie das Kardamompulver dazu. Mit dem Orangensaft ablöschen, kochen lassen und 40 cl Hühnerbrühe dazugeben. Weiter kochen lassen. Dann

absehen, abschmecken und mit Butter verrühren.

Das Geflügel

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Hähnchen- oder Perlhuhn-Brüste mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne anbraten. Wenn die Haut knusprig ist, wenden und die andere Seite anbraten. Dann bei kleiner Hitze 10 Minuten im Ofen backen.

Das Anrichten

Einen Löffel Fenchel-Mousseline auf einen Teller geben und die Mini-Fenchel darauf arrangieren. Die Orangenspalten hinzufügen. Das Geflügel anrichten, den Zitronensaft darauf verteilen und mit Orangenabrieb bestreuen.

DER PROFI-TIPP Benutzen Sie kleine Fencheln, die zarter und weniger faserig sind. Eine besonders ausgeprägte Glasur erzielen Sie, wenn Sie die Fenchel bei starker Hitze anbraten, einen Löffel Honig hinzugeben und dann bei niedriger Hitze zugedeckt langsam schmoren lassen.

