

BALLOTINE VON DER BRESSE- POULARDE



ALS ZWEITEN TEIL SEINER BRESSEHUHN-ZUBEREITUNG
SERVIERT HARALD WOHLFAHRT IN DER SCHWARZWALDSTUBE
DIE KEULE GERN IN FORM EINER BALLOTINE.

Sucht man nach einer geeigneten Übersetzung für das französische Wort, so stößt man auf die deutsche „Roulade“. Tatsächlich gehört die Ballotine, wie ihre große Schwester, die Galantine, zu den großen Kunstwerken der französischen Küche. Kein Geringerer als Meisterkoch Marie-Antoine Carême (1784-1833) ist der Schöpfer dieser von Knochen und Sehnen befreiten und wieder zusammengesetzten kulinarischen Kunstwerke. Wobei üblicherweise bei der Galantine das ganze Tier „rekonstruiert“ werden soll, bei der Ballotine nur ein „Häppchen“, wie etwa eine Keule.

Neben der beinahe ausgestorbenen Kunst des fachgerechten Entbeinens kommt es hier vor allem auf ein exaktes Abschmecken an, müssen doch Farce und Fleischanteil aromatisch genauestens aufeinander abgestimmt sein. Damit die Harmonie nicht langweilig wird, hüllt Harald Wohlfahrt die kleine Pastete in einen Mantel aus aromatischer Coppa, italienischem luftgetrocknetem Schweinenacken. Zu einem solch filigranen Meisterwerk passen ausschließlich zarte Begleiter: Harald Wohlfahrt kombiniert hier delikat weißen Spargel, Morcheln und Gänselebercreme.

GEFLÜGELFARCE

250 g Hühnerbrustfilet _ Salz, Pfeffer _ Muskatnuss _ 1 Eiweiß _ 50 g gewürfelte küchenfertige Gänseleber
200 ml Sahne _ 1 EL Karottenbrunoise _ 1 EL Knollenselleriebrunoise
1 EL Trüffelbrunoise _ 20 ml Cognac _ 20 ml Madeira

BALLOTINE

16 Scheiben Coppa-Schinken _ 2 ausgebeinte Keulen vom Bressehuhn
Salz, Pfeffer _ Geflügelfarce _ Pflanzenöl zum Braten

WEISSER SPARGEL

12 Stangen weißer Spargel _ Salz, Zucker _ 1 Stückchen Weißbrot
1 EL Karottenbrunoise _ 1 EL Knollenselleriebrunoise _ 30 g Butter _ 20 ml Riesling
30 ml heller Geflügelfond _ 1 EL feine Schnittlauchröllchen

MORCHELN

12 küchenfertige Morcheln _ 30 g Butter _ Salz, Pfeffer

GÄNSESTOPFLEBERSAUCE

etwas Gänsestopflebersauce (siehe Bresse-Poulardenbrust aus dem Römertopf, Seite 155/156)

FÜR 4 PERSONEN



**SORGFÄLTIG MÜSSEN DIE
BRESSE-HUHN-KEULEN FÜR DIE
BALLOTINE ENTBEINT WERDEN,
AUCH HIER GILT: EIN SCHARFES
MESSER IST UNVERZICHTBAR**

GEFLÜGELFARCE > Das Hühnerbrustfilet in Würfel schneiden und gut kühlen. Fleischwürfel mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles zusammen in einer Moulinette fein pürieren, dann das Eiweiß hinzugeben. Nach und nach die Gänseleber und die Sahne zufügen. So lange mixen, bis eine glänzende, homogene, gut bindende Farce entsteht. Nun die blanchierten Gemüse- und Trüffelbrunoise sowie Cognac und Madeira hinzufügen.

BALLOTINE > Zwei Bögen Aluminiumfolie (à 30 x 30 cm) ausbreiten und mit je 8 Scheiben Coppa belegen. Die ausgebeinten Keulen mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit der Farce bestreichen, dann in die Alufolie stramm einrollen. Vor dem Servieren ca. 15 Minuten im simmernden Wasser pochieren, auswickeln und kurz nachbraten.

WEISSER SPARGEL > Die Spargelstangen schälen und in Salzwasser mit ein wenig Zucker sowie dem Weißbrot ca. 3 Minuten blanchieren und abschrecken. Nun die Spargelspitzen halbieren und den Rest des Spargels zu Ragout verarbeiten. Die Brunoise ebenfalls blanchieren und abschütten. Die Butter in einem Topf zerlassen, mit Geflügelfond und Riesling ablöschen. Nun Spargel, Brunoise und Schnittlauch hinzufügen, abschmecken und glasieren.

MORCHELN > Die geputzten Morcheln in ein wenig Butter schwenken und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

ANRICHTEN > Die nachgebratene Ballotine aufschneiden und in der Mitte des Tellers platzieren. Die Spargelspitzen außen herum anrichten. Dazwischen die Morcheln drapieren und zum Schluss ein wenig von der Gänselebersauce auf dem Teller verteilen.