

Jörg Sackmann
Geschnetzeltes von der Poulardenkeule mit
Sauerrahmküchle, Erbsen und Kohlrabi

02. April 2019
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Feine Küche

Zutaten:

Für das Gemüse

3	zarte Kohlrabi
etwas	Salz
150 g	Erbsen (frisch oder TK)
1 Zweig	Liebstockel
1	Zwiebel
50 g	Butter
1 Prise	Zucker
40 ml	heller Balsamico

Für das Petersilienöl

60 g	glatte Petersilie
80 ml	Olivenöl
etwas	Meersalz

Für das Geschnetzelte

2	Zwiebeln
4 EL	Olivenöl
120 ml	trockener Weißwein
120 ml	weißer Portwein
4	Poulardenkeulen (entbeint, ohne Haut)
1 TL	mildes Paprikapulver
300 ml	Kalbsjus (z. B. aus dem Glas)
4 EL	Sauerrahm
3 Stiele	Estragon

Für die Sauerrahm-Küchle

3	Eier
6 Blätter	frische Minze
150 g	Mehl
185 g	Sauerrahm
etwas	Salz
2 Spritzer	Zitronensaft
4 EL	Butter

Zubereitung:

1. Kohlrabi schälen und zunächst in feine Scheiben, dann in etwa 1 cm große Rauten oder Würfel schneiden.
2. Kohlrabi in reichlich kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. In eisgekühltem Wasser kurz abschrecken, abtropfen lassen.
3. Erbsen abspülen und abtropfen lassen (TK-Erbsen direkt aus der Packung verwenden). In reichlich kochendem Salzwasser ebenfalls blanchieren. In eisgekühltem Wasser kurz abschrecken, abtropfen lassen.
4. Für das Petersilienöl Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und grob schneiden.



5. Mit Öl in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Petersilienöl mit Salz abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.
6. Für das Geschnetzelte Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
7. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebelwürfel darin andünsten. Mit Weiß- und Portwein ablöschen und offen kurz einkochen.
8. Inzwischen für die Küchle Eier trennen.
9. Minze abspülen, trocken schütteln und abzupfen. Minzblättchen sehr fein schneiden.
10. Eigelbe, Minze, Mehl, Sauerrahm, etwas Salz und Zitronensaft glatt verrühren.
11. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
12. Fleisch kalt abspülen, gründlich trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.
13. Übriges Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen, die Fleischstreifen darin unter Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
14. Währenddessen für das Gemüse Liebstockel abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.
15. Zwiebel schälen, fein würfeln. Butter in einem Topf sacht bräunen. Zwiebeln darin andünsten. Kohlrabi und Zucker zugeben und alles durchschwenken. Balsamico angießen, das Gemüse glasieren. Erbsen untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Liebstockel würzen.
16. Die Weinreduktion für das Geschnetzelte mit etwas Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Kalbsjus und Sauerrahm zugeben, aufkochen. Hähnchenfleisch in die Sauce geben, bei schwacher Hitze sacht köcheln lassen.
17. Estragon abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und untermischen.
18. Für die Küchle Butter in einer Pfanne portionsweise erhitzen.
19. Aus dem Sauerrahmteig darin nach und nach kleine goldbraune Plätzchen backen.
20. Geschnetztes, Gemüse und Sauerrahm-Küchle anrichten, mit Petersilienöl beträufelt servieren. Nach Belieben zusätzliche mit frittierten Petersilienblättchen garnieren.

Pro Portion: 1085 kcal / 4535 kJ
42 g Kohlenhydrate, 51 g Eiweiß, 77 g Fett