

I TAVOLI DEL VAGABONDO

Cassoulet & Geflügelhackbällchen mit Salbei-Mayonnaise

Zutaten

4	Hühner/Hähne Brüste, ausgelöst mit Haut, Schenkel mit Knochen, Karkasse, Innereien (Herz & Leber)
250 g	Weisse Bohnen (24 h in kaltem Wasser eingeweicht)
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2	Karotten
1	Bodenkohlrabi
0.5	Sellerie
250 g	Champignon
2 Bd	Estragon
2 EL	Tomatenkonzentrat
2 dl	Weisswein
4 dl	Hühner-Bouillon
800 g	Kartoffeln, mehlig kochend
100 g	Butter
1.5 dl	Milch
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
2 Bd	Salbei
1	Eigelb
	Geschmacksneutrales Öl (Raps- o. Sonnenblumenöl)

Mise en place

Die zerkleinerten Karkassen, Hälse und Flügel im Ofen bei 175°C ca. 45 Minuten rösten.

In der Zwischenzeit die eingeweichten Bohnen auf den Punkt garen und das Gemüse rüsten und klein schneiden. Alle Rüstabfälle beiseite stellen.

Den Estragon zupfen, die Stängel beiseite stellen und die Butter für den Kartoffelstock schmelzen.

Die geschmolzene Butter (Idealtemperatur 70°C) und den Estragon in einem Mixbecher für 7 Minuten auf höchster Stufe mixen. Du solltest eine grüne Estragonbutter erhalten.

Die gerösteten Karkassen, die Gemüserüstabfälle und die Estragonstängel in einen Topf geben mit Wasser auffüllen, zum Kochen bringen und danach für 45 Minuten am Siedepunkt halten. Danach die Bouillon abpassieren.

In einem Bräter die Schenkel anbraten. Sobald sie rundherum Farbe angenommen haben, herausheben. Im selben Bräter das Gemüse anziehen bis es Farbe nimmt, das Tomatenkonzentrat beifügen und mitrösten. Mit dem Weisswein ablöschen, die Schenkel dazugeben und mit Hühnerbouillon auffüllen. Das Cassoulet ca 2 bis 3 Stunden simmern lassen, bis das Schenkelfleisch vom Knochen fällt. Die weissen Bohnen

hinzufügen und abschmecken.

Die Kartoffeln schälen und in reichlich gesalzenem Wasser weich kochen. Die Milch aufkochen, die Estragon-Butter hinzufügen und die Kartoffeln direkt in die Milch-Butter-Mischung durchs Passe-Vite treiben.

Die Brüste mit samt der Haut durch einen Fleischwolf drehen. Das Hühnerhackfleisch mit den zuvor gedünsteten Schalotten und Knoblauch mischen und für die Bindung etwas kneten. Bällchen formen und einen Tester braten. Falls die Bällchen nicht halten ein Eigelb hinzufügen und noch einmal etwas kneten.

Den Salbei zupfen und hacken und in ca. 2 dl Öl auf mittlerer Hitze ziehen lassen.

In ein hohes, zylindrisches Gefäß ein Eigelb, ein KL Senf zwei EL Essig und eine gute Prise Salz geben. Mit einem Stabmixer eine Mayonnaise „hochziehen“