Maishähnchen Suprême "Elsässer Art"

FORUM-CULINAIRE
Gerhard Volk
KOCHSCHULE
GRILLSCHULE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN OLIVENKRUSTE

4 Stk.	Maishähnchenbrust Suprême
1 Stk.	Fichten-Rauch-Salz
1 Stk.	Pfeffer
10 g	Stärkemehl
40 g	Butaris / Butterschmalz
20 g	Butter
10 g	Knoblauch geschält
60 g	Zwiebeln geschält
400 g	Champignons braun
350 g	Riesling Klingelberger
1 Stk.	Würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat
400 g	Fond vom Gemüse, Geflügel oder Kalb
250 g	Makkaroni oder Hörnchen Nudeln
150 g	Sahne 33%
40 g	Schnittlauch geschnitten

Gerhards Genuss Tipp:
Maishähnchen Suprême ist die Zarte Brust mit Haut und Flügelkeule in einem Stück.

Ich bevorzuge Nudeln mit einer kurzen Kochzeit. (7-10 Minuten)

IN DER KÜCHE

1. Alle Zutaten abwiegen und herrichten.
2. Zwiebeln in feine Würfel schneiden, Knoblauch in Scheiben schneiden.
3. Champignons trocken putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln.
4. Maishähnchen-Suprême allseitig mit Fichtenrauchsalz und Pfeffer würzen und mit der Stärke stäuben.

AM GRILL

1. Grill für DIREKTES GRILLEN mit Dutch-Oven bei 220-240°C vorbereiten.
2. Butterschmalz in den Dutch-Oven geben und die Maishähnchen-Suprême ringherum anbraten.
3. Es dürfen kräftige Röstaromen dabei entstehen, dann aus dem Dutch-Oven nehmen.
4. Jetzt gebt die Butter, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch und in den Dutch-Oven bratet es nicht zu dunkel an.
5. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und dem Riesling sowie Fond ablöschen, den Deckel des Grills schließen.
6. Zuerst einmal kräftig aufkochen.
7. Dann Nudeln und Sahne dazugeben unterrühren, legt jetzt den Deckel des Dutch-Oven auf, schließt den Grill und kocht es noch einmal auf.
8. Jetzt reduziert Ihr die Hitze im Grill auf 160-180°C INDIREKTE HITZE, nehmt den Dutch-Oven Deckel wieder ab.
9. Legt die Suprême oben auf und köchelt es so lange bei geschlossenem Grill-Deckel bis die Nudeln bissfest sind.
10. Je nach Grill und Nudelsorte dauert dies ca.15-20 Minuten.
11. Das Suprême sollten eine Kerntemperatur von 72-75°C erreichen.
12. Schnittlauch oben auf Streuen serviert es direkt im Dutch-Oven.

Vorbereitungszeit: 15-20 Minuten // **Grillmethode:** Direkt mit Dutch-Oven bei 220- 240°C // **Garzeit:** 25-30 Minuten // **Kerntemperatur:** 72- 75°C