

Geflügelgalantine mit getrockneten Früchten · Galantine de volaille aux fruits secs

Zutaten 10 Pers

Poulet, frisch 1000 g

Geflügelfond

Matignon, bunt 150 g

Gewürzsäcklein 1

Weisswein 100 g

Wasser 3000 g

Salz

Marinade

Sherry, trocken (1) 30 g

Pastetengewürz

Pfeffer, weiss, aus der Mühle

Füllung

Vollrahm, 35% 150 g

Sherry, trocken (2) 40 g

Salz

Pfeffer, weiss aus der Mühle

Einlage

Pflaumen, getrocknet 30 g

Aprikosen, getrocknet 30 g

Datteln, getrocknet 20 g

Maraschino 50 g

Vorbereitung

- Das Poulet innen und aussen mit Küchenpapier sauber reinigen.
- Flügelspitzen und Fettdrüse wegschneiden.
- Das Poulet vom Rücken her beidseits des Rückgrats bis zum Brustknochen auslösen, ohne die Haut zu verletzen.
- Geflügelkarkassen zerhacken und für den Geflügelfond verwenden.
- Das Schenkel- und Brustfleisch von der Poulethaut lösen.
- Schenkelfleisch von Sehnen und Fett befreien und in 5 mm grosse Würfel schneiden (ca. 180 g), kühl stellen.
- Das Brustfleisch auf der gesamten Poulethaut verteilen.
- Eine Plastikfolie darauf legen und gleichmässig plattieren.
- Mit Sherry (1), Pastetengewürz und Pfeffer aus der Mühle marinieren und kühl stellen.
- Trockenfrüchte vierteln und mit Maraschino marinieren.
- Vollrahm bereitstellen und kühlen.
- Mit den Geflügelkarkassen, Matignon, Gewürzsäcklein, Weisswein, Salz und Wasser einen hellen Geflügelfond herstellen.

Zubereitung

- Das gekühlte Geflügelschenkelfleisch mit Salz und Vollrahm im Cutter fein mixen.
- Die Farce durch ein nicht zu feines Tamis (Haarsieb) streichen und auf Eis abrühren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sherry (2) parfümieren.
- Die Einlage ohne Flüssigkeit unter die Farce mischen.
- Vorbereitete Poulethaut mit Brustfleisch auf eine Plastikfolie legen und mit Salz würzen.
- Die Farce in einen Dressiersack ohne Tülle einfüllen und auf das Brustfleisch dressieren.
- Zu einer Rolle formen, auf eine Alufolie legen und straff einrollen.
- Folie mit einer Nadel oder einem Zahnstocher in gleichmässigen Abständen einstechen und im heissen Geflügelfond pochieren.
- Nach dem Pochieren die Galantine nochmals straff in Alufolie einrollen.
- Galantine im Geflügelfond erkalten lassen.

Hinweise für die Praxis

Bei der Verwendung für eine kalte Platte kann das Endstück der Galantine mit gehackten Kräutern oder mit gerösteten Pistazien- oder Pinienkernen paniert werden. Die Galantine kann auch bei einer Garraumtemperatur von 75°C im Kombisteamer gegart werden. Es ist aber aus geschmacklichen Gründen empfehlenswert, die Galantine im Geflügelfond zu pochieren. Kerntemperatur: 65°C.

