

Vorspeise

Hühnerfrikadellen auf Birnencarpaccio und Walnussvinaigrette
Für 4 Portionen:

1 altbackenes Brötchen
100 ml lauwarme Milch
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
500 g Hühnerbrust
1 Ei (Kl. M)
1 Tl süßer Senf
Salz, Pfeffer (aus der Gewürzmühle)
30 ml Sonnenblumenöl
4 reife Birnen
25 g Puderzucker
30 g Walnusskerne
20 ml Weißweinessig
75 ml Geflügelfond
Zucker
30 ml Olivenöl
30 ml Walnussöl
3 Zweige glatte Petersilie

Das Brötchen entrinden und klein würfeln. Die lauwarme Milch darüber gießen und die Brötchenwürfel 10 Minuten ziehen lassen.

Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln.

Die Hühnerbrüste mit einem scharfen Messer fein hacken und mit Schalotten, Knoblauch, dem Ei, Senf und eingeweichten Brötchen in eine Schüssel geben, gut vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Hackmasse 8 gleichgroße Frikadellen formen. Alufolie auf dem Grill doppelt auslegen, mit 10 ml Sonnenblumenöl bestreichen, die Frikadellen darauf geben. Auf dem Grill bei direkter Hitze 5-8 Minuten grillen, anschließend weitere 5 Minuten bei Indirekter Hitze garziehen lassen.

Die Birnen waschen, längs in dünne Scheiben schneiden, bis auf das Kerngehäuse. Die Scheiben mit dem Puderzucker, restlichem Sonnenblumenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem Grill bei direkter Hitze 1-2 Minuten grillen, bis ein schönes Grillmuster entstanden ist.

Alufolie doppelt legen und die Seiten 2 cm breit nach oben schlagen, so das eine Schale entsteht. Die Walnusskerne darin ohne Fett rösten, abkühlen lassen und grob hacken.

Die Walnusskerne mit Weißweinessig und Geflügelfond in eine Schüssel geben.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blätter fein hacken, mit den beiden Öle unterrühren.

Die Birnenscheiben auf Tellern anrichten, mit der Walnussvinaigrette bestreichen und die Frikadellen darauf anrichten.

