



Burger von Perlhuhn mit Datteln, Blackbeans,
Linsendahl und Chinakohlroulade

Burger von Perlhuhn mit Datteln, Blackbeans, Linsendahl und Chinakohlroulade

Zubereitung Perlhuhn: Das Perlhuhn auslösen, Haut und Knochen entfernen, fein schneiden. Alle Zutaten mit dem Perlhuhnfleisch mischen, abschmecken und zu 4 Frikadellen formen. Die Frikadellen in Panko wälzen, andrücken und braten.

Zubereitung Linsendahl: Die Gewürze vermischen und in 1 dl Olivenöl andünsten. Zwiebel und Ingwer schälen, hacken und mitdünsten. Die Linsen waschen, einweichen und begeben. Kokosmilch ebenfalls dazugeben, eventuell mit etwas Hühnerbrühe ergänzen, 45 Minuten bis eine Stunde köcheln lassen und abschmecken.

Zubereitung Chinakohlroulade: Die grossen Chinakohlblätter waschen, in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abkühlen und trocken legen. Karotten schälen und in Hühnerbrühe mit etwas Butter und Zucker weich schmoren. Die Blätter so auslegen, dass man zwei Rollen mit je einer Karotte als Kern drehen kann. Zum Servieren im Ofen mit Dampf erhitzen. Danach eine Vinaigrette aus Olivenöl, Sesamöl, gehacktem Ingwer und Chili mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronenabrieb und gehacktem Koriander mischen und abschmecken. Die Krupuk in heissem Öl frittieren, die Kirschtomaten im Ofen mit etwas Olivenöl konfieren und auf Nadeln mit den Krupuk auf den Burger spießen.

Anrichten: Linsendahl in einer kleinen Schale auf den Teller stellen. Den Burger mit Spiess dazu anrichten, heisse Chinakohlroulade in 3–4 cm dicke Scheiben schneiden und daneben stellen. Mit Vinaigrette nappieren.

Geräte-Tipp: Backofen-Serie 400/Dampfbackofen

Profi-Tipp von André Jaeger: Die Kerntemperatur des Garguts kann dank dem speziellen Kerntemperaturfühler auf das Grad genau eingestellt werden. Wird im Inneren des Garguts die Temperatur erreicht, schaltet das Gerät automatisch ab.

Rezept für 4 Personen

Zutaten Perlhuhn:

1 Perlhuhn, ca. 1,2 kg
1 Ei
1 dl Sahne
3 EL Panko
8 Datteln
1 EL Blackbeans
Salz und Pfeffer aus der Mühle
6 EL Panko

Zutaten Linsendahl:

1 TL Senfkörner
1 TL Curryblätter
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Koriandersamen
1 TL Currypulver
1 TL Kurkuma
1 TL Boxhornklee
1 TL Garam Masala
1 mittlere Zwiebel
2 EL frischer Ingwer
500 g grüne Linsen
5 dl Kokosmilch

Zutaten Chinakohlroulade:

6 grosse Chinakohlblätter
2 Karotten

Zutaten Vinaigrette:

1 dl Olivenöl
1 TL Sesamöl
1 EL gehackter Ingwer
1 TL gehackter Chili
Salz und Pfeffer, etwas Zitronenabrieb
1 EL gehackter Koriander
4 Krupuk
4 Kirschtomaten