

Poulardenbrüstchen mit Shiitake-Ananas-Farce auf roter Polenta, an Syydebändel-Jus und jungem Gemüse

Frische Zutaten bilden die Basis für die saisonale Küche von Urs Lang, Küchenchef im Restaurant Schützen in Rheinfelden. Er zeigt ein raffiniertes Rezept aus seiner Karte.

Text: Andreas Merk; Bilder: Pino Covino



Urs Lang ist seit 2004 Küchenchef im Hotel Schützen Rheinfelden.

«Der Blick fürs Ganze – die Liebe zum Detail» ist das Motto des Hotels Schützen Rheinfelden. Das Hotel wird zusammen mit der Klinik Schützen Rheinfelden, dem Hotel Eden im Park und dem Hotel Schiff am Rhein von der Schützen Rheinfelden AG betrieben. Das Motto des «Schützen» findet sich auch in den kulinarischen Kreationen von Urs Lang wieder, der seit 2004 im Hotel Schützen als Küchenchef tätig ist.

Bevor er nach Rheinfelden kam, war er rund 15 Jahre in Thailand, Hongkong, Singapur, auf den Philippinen und in Indonesien unterwegs. Zudem

betrieb er auch gut fünf Jahre ein eigenes Restaurant im australischen Perth.

In seiner Küche setzt er auf regionale Produkte, aus denen er bewährte Klassiker, aber auch abwechslungsreiche Tagesmenüs und einen wöchentlich wechselnden Businesslunch kreiert.

Regionales und Saisonales

Urs Lang verrät die Zubereitung eines Gerichts, das er in ähnlicher Form auch in seinem Restaurant anbietet. Die Zutaten sind saisonal gewählt und überall erhältlich. Urs Lang emp-

fieht grundsätzlich, beim Kauf auf hiesige Produkte zu achten, wie zum Beispiel Fleisch vom Metzger. Ebenso kann dort das Schweinsnetz vorher bestellt werden. «Das Netz muss nicht sein, ist aber die beste Methode, die Farce in die Poulardenbrust zu verschliessen», erklärt Urs Lang. Mit der Verwendung des Syydebändelweins verleiht Urs Lang dem Rezept eine besondere regionale Note.

Hotel Schützen Rheinfelden
Bahnhofstrasse 19, Rheinfelden
Tel. 061 836 25 25
hotelschuetzen.ch

Rezept

Zutaten für 4 Personen

4 Freilandpouardenbrüstchen à 180 g
100 g klein geschnittene Pouletbrust
10 g Gewürzsalzmischung für Geflügel
0,5 dl Sonnenblumenöl
100 g Schweinsnetz vom Metzger
250 g Butter
2 gehackte Schalotten
1 Zweig gehackter Rosmarin
1 dl Syydebändel Pinot Noir

1,2 dl brauner Geflügelfond
0,2 dl Sherry
50 g frische Shiitakepilze
50 g frische Ananas
0,5 dl Rahm
½ gehackte Chilischote
1 EL Ananassaft
10 g frische gehackte Petersilie
120 g roter Maisgriess
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 dl Gemüsebouillon

1 dl Milch
½ Lorbeerblatt
80 g Mascarpone
50 g Parmesan
4 Stück Minirüebli
4 Stück Minizucchetti
4 Stück Minipattison
4 Stück Minimaiskolben
50 g Minibohnen
10 g Zucker
eine Prise Muskat
Salz, weisser Pfeffer

Zubereitung

Zuerst **Polenta** zubereiten, ½ Zwiebel und Knoblauch hacken, in 30 g Butter glasig dünsten. Bouillon und Milch begeben und zum Sieden bringen. Lorbeerblatt begeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Maisgriess unter Rühren mit dem Schwingbesen einrieseln lassen, dann Polenta in feuerfester Form bei 120 °C im Ofen zugedeckt 1½ Stunden garen (nicht rühren!). Lorbeerblatt entfernen, Mascarpone und Parmesan unter die Polenta mischen und nochmals erhitzen.

Für die Ananas-Shiitake-Farce

100 g Pouletbrust mit etwas Salz und Rahm mit dem Stabmixer zu einer geschmeidigen Masse mixen und kühl stellen. Pilze mit 15 g Butter und 1 Schalotte in einer Pfanne anziehen, mit 0,1 dl Wein ablöschen, würzen und einkochen, bis die Flüssigkeit vollständig verdunstet ist, kühl stellen. Ananas in 15 g Butter anziehen und Chili dazugeben. Mit Ananassaft ablöschen und einkochen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist, kühl stellen. Poulet, Pilze, Ananas und Petersilie miteinander vermischen.

In jedes **Pouardenbrüstchen** mit dem Filetmesser längs eine Tasche einschneiden und leicht plattieren, innen mit Salz und Pfeffer würzen. Farce gleichmässig in die Tasche



Pouardenbrust einschneiden, auseinanderfalten und plattieren.

füllen, zusammenklappen und von aussen mit der Gewürzmischung würzen. Das Schweinsnetz in 4 Teile schneiden und darin das Fleisch einschlagen. Dann die vier Pakete in Öl beidseitig anbraten, auf einen Gitterrost mit Abtropfblech legen und im Ofen bei 120 °C garen, bis die Kerntemperatur von 65 °C erreicht ist (Fleischthermometer verwenden).

Für den **Jus** die abgetropfte Flüssigkeit auffangen und das Fleisch im Ofen warm halten. 1 Schalotte in 10 g Butter andünsten, Rosmarin begeben. Mit Bratensaft und dem restlichen Wein ablöschen. Zur Hälfte einduzieren, Geflügelfond dazugeben und nochmals auf zwei Drittel reduzieren lassen. Sauce durch ein Drahtsieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butterflocken aufmontieren. Pouardenbrüstchen aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten abstehen lassen.

Zum Schluss die **Gemüsesorten** separat voneinander im kochenden Salzwasser blanchieren und sofort mit kaltem Wasser abkühlen. Die restliche ½ Zwiebel mit Butter glasig dünsten, Gemüse und Zucker begeben, knackig sautieren (schwenken) und würzen.



Zum Anrichten fantasievoll präsentieren.

Beim **Anrichten** zuerst die Polenta in der Mitte des Tellers in einer runden Form platzieren. Dann darauf das Gemüse legen. Die Pouardenbrüstchen leicht schräg tranchieren und rund um die Polenta präsentieren. Zum Schluss mit dem Jus leicht beträufeln. ■

