

Menü: Das bunte Huhn

Variationen eines alten Bekannten

Tausend und eine Möglichkeit



Gegensätze verbinden:

Gebratene Hühnerbruststreifen auf winterlichem Obstsalat

Schwerpunkte

Zerlegen, parieren, Gartechnik

Kombination von Süß und Salzig



Das Feinste aus den "Resten":

Asiatische Duft-Suppe

Ansetzen und Verfeinern von Fonds

Es gibt keine Reste



Feines deftig, Deftiges fein:

Saltimbocca vom Huhn mit Polenta

Fleischzubereitung und Strukturerehalt

Beste Saucenbindung

Gar- und Warmhaltungsmethoden

Auswahl der Beilage: welche passt?

Menü: Das bunte Huhn (Fortsetzung)



Helles Fleisch auch dunkel
Coq au vin

Ein Klassiker, schön gepflegt



Zabaione

Schön schaumig