

Bisonfilet, Hühnerbrust-Farce im Kohlblatt im Pilzsud

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Bisonfilets à 160-180 g	Sesamöl	Salz, Pfeffer
---------------------------	---------	---------------

Für die Farce:

250 g kalte Hühnerbrust	1 Zitrone, Abrieb	1 Ei
40 g kalte Butter	80 ml kalte Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Für den Kohl:

2 Spitzkohlblätter	Salz
--------------------	------

Für den Sud:

100 g Shiitake	100 g braune Buchenpilze	100 g weiße Buchenpilze
50 g getrockn. Shiitake	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 cm Ingwer	500 ml Gemüsefond	500 ml Fischfond
1 EL Mirin	2 EL Sojasauce	Sesamöl
Salz	Pfeffer	

Für das Öl:

1 Bund Schnittlauch	200 ml Pflanzenöl	1 Prise Salz
---------------------	-------------------	--------------

Für die Garnitur:

1 Beet Purple Shiso Kresse

Für das Fleisch: Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In Sesamöl 15-20 Sekunden pro Seite anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Für die Farce: Ei trennen und Eiweiß auffangen. Schnittlauch fein hacken. Kalte Hühnerbrust klein würfeln und mit Eiweiß, kalter Butter und kalter Sahne zu einer Farce mixen. Schnittlauch unterheben. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Farce kaltstellen.

Für den Kohl: Spitzkohlblätter in Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Aus dem Wasser nehmen, gut trockentupfen und Blattrippen herausschneiden.

Für den Sud: Getrocknete Shiitake in Wasser einweichen.

Sesamöl in einem Topf erhitzen. Schalotte und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen. Schalotte, Knoblauch und Ingwer klein schneiden und im Sesamöl anschwitzen. Alle frischen Pilze zugeben und kurz anbraten.

Eingeweichte Shiitake ausdrücken und zugeben. Dann Gemüse- und Fischfond angießen und Sojasauce und Mirin zugeben. Sud auf 80 Grad erhitzen.

Für die Fertigstellung: Spitzkohlblätter auslegen. Bisonfilets mit Farce bestreichen, auf die Spitzkohlblätter legen und zu Päckchen einschlagen. Päckchen als Bonbon erst in Frischhalte- und dann in Alufolie wickeln. Die FleischPäckchen in den Sud geben und für 15-18 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad pochieren. Aus dem Sud nehmen und Folien entfernen.

Für das Öl: Öl mit Schnittlauch sehr fein mixen und mit Salz würzen.

Für die Garnitur: Gericht mit Kresse garnieren.

David Kruselburger am 28. November 2025