Pressé vom "Patte Noire"-Huhn aus La Gruyère mit Jambon de la Borne AOP, in süss-saurer Harmonie mit Vin cuit

-

Pour 8 bis 10 Personen

Préparation : Ruhezeit + 40 min

Cuisson : 100 min

Zutaten

Pressé vom Huhn

- 1 Huhn «Patte Noire» de la Gruyère (ca. 1,5 kg)
- 250 g Schweinenacken
- 150 g Geflügelbrust
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Jambon de la Borne AOP
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund Petersilie

Poires à Botzi AOP

- 10 Poires à Botzi AOP
- 500 g Apfelessig
- 5 dl Wasser
- 150 g braune Zucker
- Gewürze nach Wahl

Vinaigrette mit vin cuit

- 1 Teil vin cuit
- 2 Teile Apfelessig
- 3 Teil Rapsöl
- 1 EL körnigen freiburger Senf

Zubereitung

Pressé vom Huhn

Das Geflügel vollständig entbeinen und gut flachlegen.
In der Mitte der beiden Filets halbieren, um zwei Teile mit Keule und Filet zu erhalten. Beiseite stellen.

Füllung

Den Schweinenacken, die Geflügelbrust und die Knoblauchzehe in einem mittelgrossen Fleischwolf zerkleinern.
Die gehackten Zwiebeln und den sehr fein gewürfelten Jambon de la Borne AOP unter diese Farce mischen und mit der gehackten Petersilie abschliessen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen.

Montage der Pressé

Zuerst den ersten Teil des Geflügels in eine Schüssel geben und dann die Füllung verteilen. Den zweiten Teil des Geflügels einlegen und alles mit einer weiteren Schüssel zusammendrücken, damit das Geflügel gut zusammengehalten wird.
In den Ofen bei 180° C schieben und mit einer Sonde bei 68° C durchgaren (ca. 1,5 Stunden).
Nach dem Garen das Gepresste mindestens 24 Stunden in den Kühlschrank stellen und ein Gewicht auf das Geflügel legen, damit es gut gepresst wird.

Poires à Botzi AOP (Rezpet 72 Stunden im Voraus zubereiten)

Die Poires à Botzi AOP vorbereiten, indem Sie den Boden entfernen, in Viertel schneiden und gut aushöhlen.
Apfelessig, Wasser und Zucker zum Kochen bringen, sobald sich der Zucker aufgelöst hat, die Gewürze Ihrer Wahl hinzufügen und die Poires à Botzi AOP bei schwacher Hitze pochieren, bis sie gar sind (ca. 20 Min.).
In ein luftdichtes Glas geben und mindestens 72 Stunden marinieren lassen.

Vinaigrette mit vin cuit

1 Teil vin cuit, 2 Teile Apfelessig und 3 Teile Rapsöl mischen.
1 EL körnigen Freiburger Senf hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, pürieren

Anrichten

Eine schöne Scheibe Geflügelpresskäse abschneiden.
Fügen Sie einige Croutons von Cuchaule AOP, die süss-sauer eingelegten Poires à Botzi AOP und die Kochwein-Vinaigrette hinzu.

Tipps !

- Sie können mit einem schönen Saisonsalat servieren.
- Wenn Sie die Poires à Botzi AOP mehrere Monate aufbewahren möchten, sterilisieren Sie die Gläser bei 90° C für 30 Min.

Rezept von Matthieu Courrier
Chefs der Auberge de la Couronne in Enney