



## Suprema de ave campera a las hierbas con jalea de pimiento amarillo al estragón

*Geflügelbrust aus Freilandhaltung mit Kräutern,  
Gelee von gelber Paprika mit Estragon*

Yoann Wojnarowicz

*Chef Ejecutivo  
Executive chef*



# Suprema de ave campera a las hierbas con jalea de pimiento amarillo al estragón

## Geflügelbrust aus Freilandhaltung mit Kräutern, Gelee von gelber Paprika mit Estragon

### SUPREMAS DE AVE A LAS HIERBAS

Manojo de estragón fresco	1
Manojo de perifollo fresco	½
Hojas de albahaca fresca	15
Supremas de ave campera	3
Sal	
Pimienta	

Picar el estragón y el perifollo. Quitar la piel de 3 supremas de ave y realizar una incisión longitudinal del lado de la carne para colocar dentro la mezcla de estragón y perifollo. Aderezar y enrollar en papel film para darles una forma cilíndrica. Después escalfar en agua a 65 °C hasta que el centro alcance los 63 °C. Dejar enfriar y envolver la carne en las hojas de albahaca, enrollar en papel film y dejarlo que coge al gran frío unos minutos.

### JALEA DE PIMIENTO AMARILLO

Puré de pimiento amarillo PONTHER	1000g
Gelatina	20g
Hojas de estragón fresco	10
Azúcar	70g
Sal fina	
Pimienta blanca de molinillo	

Coger un tercio del puré de pimiento amarillo PONTHER y llevarlo a ebullición junto con las hojas de estragón. Esperar 2 minutos, retirar el estragón y añadir la gelatina ablandada. Añadir un poco de azúcar y aderezar con sal fina y pimienta blanca. Verter la jalea de pimiento amarillo en un pequeño molde semicilíndrico hasta que forme una capa de 1 cm de espesor y ponerlo en el congelador. Colocar la preparación de ave en el centro y cubrir con la jalea de pimiento amarillo.

### PIQUILLOS RELLENADOS

Queso fresco de cabra	150g
Nata líquida (35 % de materia grasa)	10cl
Puré de pimiento amarillo PONTHER	45g
Pimientos del Piquillo	8

Mezclar con la batidora el queso fresco de cabra con la nata líquida. Añadir el puré de pimiento amarillo PONTHER. Rellenar los piquillos con la manga pastelera.

### PRESENTACIÓN

Desmoldar cuidadosamente los filetes de ave y cortar 4 lonchas por filete. Con la ayuda de un pincel, decorar el plato trazando una raya de pistou (salsa a base de ajo, albahaca y aceite de oliva) y añadir 2 trozos de ave y 1 piquillo relleno.

### GEFLÜGELBRUST MIT KRÄUTERN

Bund frischer Estragon	1
Bund frischer Kerbel	½
Frische Basilikumblätter	15
Geflügelbrust aus Freilandhaltung	3
Salz	
Pfeffer	

Den Estragon mit dem Kerbel hacken. 3 schöne Geflügelbruststücke häuten und auf der Fleischseite der Länge nach einschneiden, um die Estragon-Kerbel-Mischung hineinzugeben. Würzen und in einer Klarsichtfolie zu einer Rolle formen. Dann in Wasser bei 65 °C pochieren, bis eine Kerntemperatur von 63 °C erreicht ist. Abkühlen lassen, dann das Geflügel mit den Basilikumblättern umhüllen. In Klarsichtfolie einwickeln und einige Minuten tiefgefrieren.

### GELEE VON GELBER PAPRIKA

PONTHER Gemüsepuree gelbe Paprika	1000g
Gelatine	20g
Frische Estragonblätter	10
Zucker	70g
Feines Salz	
Weißer Pfeffer aus der Mühle	

Ein Drittel des PONTHER Gemüsepurees gelbe Paprika entnehmen und mit den Estragonblättern zum Kochen bringen. 2 Minuten warten, den Estragon entfernen und die eingeweichte Gelatine hinzuzufügen. Leicht süßen und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Das Paprikagelee 1 cm dick in eine kleine halbrunde Form füllen und im Tiefkühler fest werden lassen. Das Geflügel in die Mitte legen und mit Paprikagelee bedecken.

### GEFÜLLTE PIQUILLOS

Frischer Ziegenkäse	150g
Flüssige Sahne (35 % Fett)	10cl
PONTHER Gemüsepuree gelbe Paprika	45g
Piquillos	8

Den Ziegenfrischkäse und die flüssige Sahne mit dem Rührgerät vermischen. Das PONTHER Gemüsepuree gelbe Paprika hinzuzufügen. Die Piquillos mit dem Spritzbeutel farcieren.

### ANRICHTEN

Die Geflügelfilets vorsichtig aus der Form nehmen und jedes Filet in 4 schöne Scheiben schneiden. Mithilfe eines Pinsels den Teller mit einem Strich Pesto dekorieren und 2 Geflügelscheiben und eine gefüllte Piquillo-Paprika daneben anrichten.



Pimiento Amarillo 100%  
Gelbe Paprika

Origin  
Spain