

Geflügel-Gelatine zubereiten



Geflügel mit Folie bedecken und gleichmässig flachklopfen.



Farce nach Rezept herstellen und durch ein Tamis (Sieb) streichen, damit alle Sehnen und sonstige unreinheiten zurückbleiben.



Farce mit dem Spritzbeutel einfüllen und darauf achten, dass keinerlei Luftblasen entstehen



Die Galantine muss sich vollständig schliessen lassen, überstehende Farce entfernen.



Galantine satt in eine Rolle formen.



Mit Alufolie umschliessen und mit einer Nadel mehrmals einstechen.



Galantine in den vorbereiteten Geflügelfond tauchen. Galantine mit einer Schöpfkelle beschweren, so dass sie während des gesamten Kochvorganges bedeckt ist.

Kerntemperatur 60 Grad.



Wird die Galantine nicht beschwert, so hebt sie sich aus dem Sud, und wird nur einseitig gegart. Auch wenn diese Galantine später gewendet wird, so erhält sie nie einen konstanten Biss.

Beim Garen im Steamer können die Essenzen des Geflügelfonds nicht in die Galantine treten - es entsteht ein Geschmacksverlust.



Übrige Farce zu einer kleinen Rolle formen und ebenfalls im Geflügelfond garen. Diese kann als Garnitur Verwendung finden.



Geflügel mit Folie bedecken und gleichmässig flachklopfen.



Farce nach Rezept herstellen und durch ein Tamis (Sieb) streichen, damit alle Sehnen und sonstige unreinheiten zurückbleiben.



Farce mit dem Spritzbeutel einfüllen und darauf achten, dass keinerlei Luftblasen entstehen



Die Galantine muss sich vollständig schliessen lassen, überstehende Farce entfernen.



Galantine satt in eine Rolle formen.



Mit Alufolie umschliesen und mit einer Nadel mehrmals einstechen.



Galantine in den vorbereiteten Geflügelfond tauchen. Galantine mit einer Schöpfkelle beschweren, so dass sie während des gesamten Kochvorganges bedeckt ist.

Kerntemperatur 60 Grad.



Wird die Galantine nicht beschwert, so hebt sie sich aus dem Sud, und wird nur einseitig gegart. Auch wenn diese Galantine später gewendet wird, so erhält sie nie einen konstanten Biss.

Beim Garen im Steamer können die Essenzen des Geflügelfonds nicht in die Galantine treten - es entsteht ein Geschmacksverlust.



Übrige Farce zu einer kleinen Rolle formen und ebenfalls im Geflügelfond garen. Diese kann als Garnitur Verwendung finden.