

## 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