

Gefüllte Mais-Poularde auf gegrilltem Melonen-Gemüse

Für 2 Personen

2 Maispoulardenbrüste	4 Riesen-Garnelen	0,5 Galia-Melone
0,5 Cantaloup-Melone	1 Zitrone, unbehandelt	1 Tomate, groß
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Zitronenthymian
0,5 Bund Basilikum	1 EL Butterschmalz	1 EL Puderzucker
6 EL Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Maispoulardenbrüste waschen, trocken tupfen und von Haut und Sehnen befreien. Anschließend der Länge nach einschneiden und mit je zwei der Riesen-Garnelen füllen. Etwas Zitronenthymian zupfen und klein hacken. Die Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und reiben. Anschließend halbieren und auspressen. Die Maispoulardenbrüste mit der Zitronenschale, dem Zitronenthymian und drei Esslöffeln Olivenöl marinieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Poulardenbrüste mit dem restlichen Thymianzweig darin von allen Seiten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen 15 Minuten garen. Anschließend in Scheiben schneiden. Die Galia-Melone und Cantaloup-Melone halbieren, schälen, entkernen und grob würfeln. Anschließend mit dem Puderzucker, dem restlichen Olivenöl vermischen. Eine Grillpfanne erhitzen und die Melonenwürfel darin anbraten. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und zu den Melonen geben. Die Tomaten waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden, den Zitronensaft zugeben. Die Melonen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Basilikum zupfen und zu den Melonen geben. Die Maispoulardenbrüste mit dem Melonengemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Glatzl am 28. Juni 2010