

Mais-Poularden-Brust mit Kartoffel-Scamorza-Risotto

Für 2 Personen

2 Maispoulardenbrüste, à 250 g	2 Scheiben Tiroler-Speck	300 g festk. Kartoffeln
1 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
2 Zweige Rosmarin	20 g Scamorza	50 g Parmesan
1 Muskatnuss	250 ml Gemüsefond	30 ml Weißwein
100 g Butter	Olivenöl	Meersalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

In einem Topf Wasser auf 70 Grad erhitzen. Die beiden Poulardenbrüste mit jeweils einer Scheibe Speck belegen und nebeneinander in einen Gefrier- oder Zipp-Lock-Beutel geben. Die Zitrone waschen, halbieren und zwei Scheiben davon abschneiden. Die Rosmarinzwige mit den Zitronenscheiben auf den Poulardenbrüsten verteilen und salzen. Zwei Esslöffel Olivenöl in die Beutel träufeln. Anschließend die Luft aus den Beuteln herausdrücken und verschließen. Die Beutel nun in das heiße Wasser geben und 20 Minuten pochieren. Dabei mehrmals wenden und bewegen. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln abziehen und in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und sehr kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch im Olivenöl glasig dünsten. Die Kartoffeln hinzugeben und zwei Minuten mitdünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ebenfalls etwas Muskat hineinreiben. Anschließend den Gemüsefond hineinrühren und 15 Minuten cremig einkochen lassen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Poulardenbrüste aus den Beuteln nehmen und trockentupfen. Den Bratensaft auffangen. Die Poulardenbrüste in der Butter auf den Hautseiten knusprig braten. Die Zitronenscheiben, den Rosmarin und den Speck mitbraten. Anschließend den Parmesan fein reiben und mit zwei Esslöffeln Butter den Kartoffeln untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Scamorza fein schneiden, drüber geben und verlaufen lassen. Nicht verrühren. Das Kartoffel-Scamorza-Risotto auf einen Teller geben. Die Poulardenbrüste schräg schneiden und daneben anrichten. Mit dem Rosmarin dekorieren und servieren.

Markus Dörrer am 13. Februar 2012