

Poularden-Brust im Honig-Cashew-Mantel mit Curry-Soße

Für zwei Personen

1 Poulardenbrust à 200 g	150 g Reis	5 Stangen grüner Spargel
1 Knoblauchzehe	1 Chilischote	1 Ei
60 g ungesalzene Cashewkerne	1 Limette	1 Glas Chardonnay
150 ml Geflügelfond	Madrascurry, Mehl	4 EL Honig
Butterschmalz, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Reis in reichlich Salzwasser kochen. Die Poulardenbrüste kalt abspülen, trocken tupfen und quer halbieren. Die Fleischstücke mit Curry einreiben und mit Salz würzen. Anschließend erst in Mehl, dann in dem verquirlten Ei und zuletzt in den gehackten Cashewkernen wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Fleischteile darin portionsweise in sieben bis acht Minuten goldbraun ausbacken, mit einem kleinen Pinsel den Honig darüberstreichen, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eine kleine Pfanne heiß werden lassen, den Chardonnay darin reduzieren lassen. Die Chilischote längs aufschneiden, die Kerne entfernen und klein schneiden. Den Geflügelfond und den Chili hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zwei Esslöffel aus dem Bratensatz der Poulardenbrust hinzugeben. Vom Spargel die trockenen, holzigen Enden abschneiden und den Spargel in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. In einer Pfanne wenig Olivenöl heiß werden lassen und zunächst nur den Spargel vier Minuten braten. Dann den Knoblauch zufügen und das Ganze bei geringerer Hitze noch gute fünf Minuten weiter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Poulardenbrust auf einem Teller anrichten und den Reis und den Spargel dazugeben. Mit der Curry- Chardonnay-Sauce garnieren und servieren.

Nikolaus Höller am 13. März 2013