

Maispoularde, Estragon-Creme, Spinat, Kartoffel-Würfel

Für zwei Personen

Für die Maispoularde:

2 Maispoulardenbrüste á 200 g 2 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Estragoncreme:

250 ml Crème-fraîche 50 ml Sahne 10 ml trockener Weißwein
1 Zitrone 1 Bund frischer Estragon Zucker

Für die Kartoffeln:

200 g große festk. Kartoffeln 3 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für den Babyspinat:

250 g Babyspinat 1 Zehe Knoblauch 1 Muskatnuss
2 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel die Kartoffeln schälen, in etwa gleich große Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln gar kochen, abgießen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelwürfel vorsichtig goldbraun anbraten. Mit Pfeffer würzen, nach Bedarf nachsalzen und warm stellen.

Für den Babyspinat den Spinat waschen und in einem Wasserbad vorsichtig erwärmen, anschließend herausnehmen. In einem Topf Olivenöl vorsichtig erhitzen. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und in den Topf geben. Den abgetropften Spinat unterheben und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Anschließend warm stellen.

Die Poulardenbrüste parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Brüste darin vorsichtig goldbraun anbraten. Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Für die Estragoncreme den Bratenfond mit Crème fraîche, Sahne und Weißwein ablöschen und kurz aufkochen. Estragon abzupfen, fein hacken, dazu geben und köcheln lassen. Mit Zitronenabrieb und Zucker abschmecken.

Die Estragoncreme auf dem Teller als Spiegel anrichten, die Maispoularde darauf geben und mit Kartoffelwürfeln und Babyspinat zusammen servieren.

Wolfgang Ruppert am 11. Juli 2016