

Gefüllte Maispoularde mit Zucchini-Krevetten-Röllchen

Für zwei Personen

Für die Hähnchen:

2 Maispoulardenbrüste à 140 g	50 g Manchego-Käse	1 Mango
1 Peperoni	1 Bund Schnittlauch	20 g Pinienkerne
20 g Mandeln		

Für die Marinade:

1 TL Johannisbeerenmarmelade	1 TL Ananaspulver	1 TL Mangopulver
1 Zitrone	10 Scheiben Bacon	100 ml Rapsöl
2 TL grobes Meersalz	rosa Pfeffer	Pfeffer

Für die Röllchen:

2 Zucchini	1 Orange	60 g vorgek. Tiefseekrevetten
100 g Frischkäse	30 g Pinienkerne	30 g Kokosraspeln
50 ml Kokosmilch	1 EL Zucker	4 EL neutrales Öl
1 Prise Chili	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

2 Chicorée	1 rote Paprika	1 Mango
1 Ananas	20 ml weißer Balsamico	20 ml Milch
2 TL mittelscharfer Senf	2 TL Zucker	30 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Croûtons:

$\frac{1}{4}$ Weißbrot	1 Knoblauchzehe	30 g Butter
------------------------	-----------------	-------------

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Poulardenbrüste eine Marinade aus Zitronenabrieb, Ananas- und Mangopulver, rosa Pfeffer, Marmelade, Salz und Pfeffer in einer Schüssel anrühren.

Für die Füllung die Mango schälen, den Kern heraus schneiden und das Fruchtfleisch fein würfeln. Den Käse fein reiben. Peperoni längs halbieren, Scheidewände und Kerne entfernen und klein hacken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Mandeln und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldgelb anrösten. Mango, Käse, Peperoni, Schnittlauch, Mandel- und Pinienkerne in einer Moulinette zu einer cremigen Farce verarbeiten.

Die Poulardenbrüste waschen, trockentupfen und mit einem scharfen Messer eine Tasche einschneiden. Fleisch in einer flachen Schüssel mit Rapsöl und der Marinade übergießen. Von außen und innen gut einreiben. Je 2 Esslöffel Füllung in die Taschen geben und kompakt zusammendrücken.

Für den Salat Chicorée waschen, trockenschleudern und vom Strunk befreien. Mango, Ananas und Paprika putzen, fein hacken und unter den Salat mischen. Aus Öl, Balsamico, Milch, Zucker und Senf ein Dressing anrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Croûtons Weißbrot vom Rand trennen, würfeln und in einer Pfanne mit Butter und angedrückter Knoblauchzehe bei geringer Hitze goldbraun rösten. Auf Küchenkrepp abtropfen. Einige Baconstreifen leicht überlappend auf ein Brett legen, das Fleisch damit umwickeln und mit Fleischergarn kompakt verschließen. Die Poulardenbrüste von jeder Seite für circa vier Minuten in der Grillpfanne braten und anschließend circa 15 Minuten im Ofen nachziehen lassen.

Für die Zucchini-Röllchen die Zucchini in Scheiben hobeln, zwei Minuten in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten, salzen und pfeffern. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Pinienkerne und Kokosraspeln in einer weiteren Pfanne ohne Öl anrösten und mit der Moulinette zu einer groben Masse verarbeiten. Mit Frischkäse, Kokosmilch und Zucker vermengen. Die Orange schälen, vor-

sichtig filetieren, fein hacken und zur Creme geben. Mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf die Zucchini-Scheiben streichen, einige Krevetten darauf verteilen und die Zucchini stramm zusammenrollen.

Die gefüllte Maispoularde karibischer Art mit Zucchini-Kokos-Krevetten-Röllchen, Chicorée-Salat und Croûtons auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Stübinger am 19. Juli 2016