

Maispouarden-Brust, Thai-Spargel, Pesto, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Maispouarde:

2 Maispouardenbrüste	Rapsöl	Pfeffer
1 Msp. Edelsüßpaprika	1 Msp. mildes Chilipulver	Salz

Für den Thai-Spargel:

250 g Thai-Spargel	2 Zweige Thymian	25 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Pesto:

1 Knoblauchzehe	30 g gehobelte Mandeln	50 g Parmesan
2 Bund glatte Petersilie	100 ml Olivenöl	50 ml Rapsöl
1 Zitrone	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

300 g mehligk. Kartoffeln	100 ml Sahne	150 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Maispouarde:

Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch kalt waschen, sorgfältig trocken tupfen, mit Rapsöl bestreichen und Gewürzen bestreuen. In einer Grillpfanne von beiden Seiten kräftig anbraten. Anschließend im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten zu Ende garen.

Für den Thai-Spargel:

Spargel waschen, Enden entfernen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin 3 Minuten unter Wenden anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Für das Pesto:

Petersilie in kochendem Wasser einen kurzen Moment blanchieren, auf Küchenpapier trocknen und grob hacken. Knoblauch abziehen und würfeln. Parmesan in Würfel schneiden. Mandeln in einer Pfanne anrösten. Petersilie, Knoblauch, Parmesan, Mandeln und 50 ml Olivenöl und Rapsöl in einer Moulinette fein zerkleinern.

Zitronenzesten abreißen, dann Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Pesto mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft- und Zesten abschmecken.

Für das Püree:

Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Kartoffeln in Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen. Sahne erhitzen. Aus Butter in einem Topf Nussbutter herstellen. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben. Sahne und Nussbutter mit einem Kochlöffel zügig unter die Kartoffeln heben. Püree mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Maispouardenbrust mit Thai-Spargel, Petersilien-Pesto und Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Schönfelder am 11. September 2017