

Maispoularde, Gewürzkraut, Kartoffel-Taler, Chili-Cracker

Für zwei Personen

Für die Maispoularde:

2 Maispoularden 1 Zehe Knoblauch 100 ml neutrales Öl

Salz Pfeffer

Für das Gewürzkraut:

1 Schalotte $\frac{1}{2}$ Kopf Rotkohl 2 Apfel

1 Schote Vanille 2 EL Essig 100 ml Weißwein

2 EL Butter 1 EL Zucker 1 Prise Lebkuchengewürz

Salz Pfeffer

Für den Süßkartoffel-Taler:

1 Süßkartoffel 1 EL Butter Öl, Salz, Pfeffer

Für die Chili-Cracker:

6 Scheiben Parmaschinken 2 Frühlingsrollenblätter Öl, Chili, Pfeffer

Für die Maispoularde:

Die Haut der Poularde abschneiden und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun ausbacken. Mit einem Topf beschweren, damit sie sich nicht wellt.

Das Fleisch der Maispoularde in einem Gefrierbeutel mit etwas Öl, Salz, Pfeffer und einer angepressten Knoblauchzehe in einem Topf mit heißem Wasser für ca. 15 Minuten pochieren.

Für das Gewürzkraut:

Die Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne in Butter glasig anschwitzen. Rotkohl abbrausen, trocken schleudern und in sehr feine Streifen schneiden und zu der Schalotte geben. Apfel abbrausen, trocken tupfen und fein reiben. Apfel, Essig und Weißwein in die Pfanne geben und für ca. 20 Minuten leicht einkochen lassen.

Mit einer Prise Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, mit etwas Weißwein ablöschen und leicht einköcheln. Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen. Feine Apfelwürfel und Vanille hinzugeben.

Für den Süßkartoffel-Taler:

Süßkartoffel abbrausen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Öl und etwas Butter von beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Chili-Cracker:

Den Parmaschinken und die Frühlingsrollenblätter in einer Pfanne in heißem Öl kross ausbacken. Chili und Pfeffer im Mörser zerkleinern und einen feinen Staub herstellen. Ausgebackenen Parmaschinken und Frühlingsrollenblätter damit bestäuben.

Pochierte Maispoularde mit Gewürzkraut, Süßkartoffel-Taler und Chili-Crackern auf Tellern anrichten und servieren.

Max Ziegler am 29. November 2017