

Maispoularde im Pekannuss-Mantel, Rösti, Rotkohl-Chutney

Für zwei Personen

Für die Maispoularde:

2 Maispoularden à 150 g	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
10 Pekannüsse	1 Ei	2 EL Mehl
Olivenöl	1 TL Lebkuchengewürz	1 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Rösti:

2 Süßkartoffeln	2 Pastinaken	2 rote Zwiebeln
1 Ei	50 g Mehl	Öl, Salz, Pfeffer

Für das Chutney:

300 g Rotkohl	1 Apfel	1 rote Zwiebel
75 ml Weißweinessig	75 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 EL Senf	2 EL Butter	75 g Zucker
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Maispoularde:

Den Ofen auf 150 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Die Maispoularden von Sehnen befreien und etwas salzen.

Pekannüsse hacken und mit etwas Zucker und Lebkuchengewürz vermengen. Poularde mehlieren, in Ei wenden und in der Pekannuss-Masse wenden, sodass die Nüsse daran haften bleiben. Eine Pfanne mit Öl heiß werden lassen.

Poularde von allen Seiten für ca. 2 Minuten anbraten. Knoblauch und Schalotten abziehen, halbieren und in die Pfanne geben.

Anschließend für ca. 15 Minuten im Ofen nachziehen lassen.

Für die Rösti:

Die Süßkartoffeln und Pastinaken waschen, schälen und fein raspeln.

Ei mit etwas Mehl verquirlen. Die Gemüse-Raspel mit etwas von der Ei-Mehl-Masse vermengen und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln abziehen, feinschneiden und untermischen.

Kleine Bällchen aus der entstandenen Masse formen.

Pfanne mit Öl heiß werden lassen.

Bällchen in die Pfanne legen und mit einem Pfannenwender die Bällchen platt drücken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Chutney:

Den Rotkohl abbrausen, trocken schleudern, Strunk herausschneiden und kleinschneiden.

Apfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen und feinhacken.

Topf erhitzen, Butter darin schmelzen und Zwiebeln dünsten. Rotkohl und Apfel dazugeben.

Senf einrühren. Essig, Fond und Zucker dazugeben.

Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Einreduzieren lassen, immer wieder rühren, Konsistenz prüfen.

Vor dem Servieren erneut mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Maispoularde mit Süßkartoffel-Pastinaken-Rösti und Apfel-Rotkohl-Chutney auf Tellern anrichten und servieren.

Nikolaus Höller am 29. November 2017