

Gefüllte Mais-Poularde, Polenta, Orangen-Gorgonzola-Soße

Für zwei Personen

Für die Maispoularde:

2 Maispoulardenbrüste	400 g Baby-Spinat	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	300 g Frischkäse	1 rote Schote Chili
100 g Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ TL Muskatgewürz	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

100 ml Weißwein	100 g Gorgonzola dolce	1 Orange (Saft)
1 Orange (Filets)	200 ml Sahne	Salz, Pfeffer

Für die Polenta:

80 g Polenta	400 ml Geflügelfond	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	50 g Parmesan	30 g Butter
100 ml Sahne	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Maispoularde:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Poularde aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Spinat waschen und trocken schleudern. Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinschneiden. Chili halbieren, Kerngehäuse und Strunk entfernen und kleinschneiden. Spinat mit Zwiebel, Knoblauch und Chili in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Salz und Pfeffer hinzugeben. Frischkäse unterrühren. Mit Muskat abschmecken. Die Poularde damit füllen. Mit dem Küchengarn zuschnüren. Poularde in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten und in den Ofen geben.

Für die Sauce:

Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen. Sahne, Orangensaft und Gorgonzola hinzufügen. Eine Orange filetieren und die Filets in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Polenta:

Geflügelfond und Sahne mit Rosmarin und Thymian in einem Topf erhitzen. Polenta hinzugeben und ziehen lassen. Die Butter hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss mit Parmesan verfeinern.

Gefüllte Maispoularde mit Polenta und Orangen-Gorgonzola-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Krämer am 08. Februar 2018