

Maispouarden-Brust mit Radicchio-Roulade, gefülltes Ei

Für zwei Personen

Für die Maispouardenbrust:

1 Maispouardenbrust (mit Haut)	2 Scheiben Serrano-Schinken	1 Knoblauchzehe
1 Bund gemischte Kräuter	4 Salbeiblätter	1 Zweig Rosmarin
1 EL neutrales Öl	2 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für den Süßkartoffelstampf:

1 große Süßkartoffel	1 EL Schmand	1 EL Butter
1 Prise Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Radicchio-Roulade:

4 große Blätter Radicchio	2 Eier	2 EL Balsamessig
2 TL Agavendicksaft	$\frac{1}{2}$ Orange (Saft)	200 ml Essig
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das gefüllte Ei:

2 Eier	1 TL süßen Senf	1 TL mittelscharfen Senf
1 TL Worcestersauce	1 TL süße Sahne	Salz, Pfeffer

Für das frittierte Ei:

2 Eier	2 EL Pankobrösel	1 L neutrales Öl
--------	------------------	------------------

Für die Maispouardenbrust: Den Ofen auf 130 Grad Heißluft vorheizen.

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Knoblauch abziehen und feinhacken. Aus der Butter, den gemischten Kräutern, dem Knoblauch, Salz und Pfeffer eine Kräuterbutter herstellen. Diese mit Hilfe einer Spritztüle unter die angelöste Haut spritzen.

Die Pouardenbrust seitlich einschneiden, mit Salbei und Schinken füllen, mit Pfeffer würzen. Mit einem Zahnstocher verschließen und in Öl braten. Dabei mit dem Rosmarin aromatisieren. Anschließend in den heißen Ofen legen und nachziehen lassen. Vorsichtig salzen.

Für den Süßkartoffelstampf: Süßkartoffel schälen, würfeln und in reichlich gesalzenem kochendem Wasser garen. Abschütten und abdampfen lassen.

Mit der Butter, Muskat, Salz und Pfeffer und dem Schmand zu einem Stampf verarbeiten.

Für die Radicchio-Roulade: Radicchio lauwarm waschen und trockenschleudern.

Orange auspressen und den Saft auffangen. Aus dem Öl, Essig, Agavendicksaft, Orangensaft, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen.

Essig in einem Topf erwärmen und mit einem Löffel einen Strudel erzeugen. Das Ei aufschlagen und vorsichtig hineingleiten lassen. Nach ca. 1,5 Minuten vorsichtig herausnehmen.

In ein großes Radicchio-Blatt den Süßkartoffelstampf und das Ei füllen und einrollen. Roulade von außen mit der Marinade einpinseln.

Für das gefüllte Ei: Die Eier in reichlich Wasser hart kochen. Abschrecken und abkühlen lassen. Pellen und halbieren.

Das Eigelb vorsichtig auslösen und mit den Senfsorten, Worcestersauce, Sahne, Salz und Pfeffer zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.

Die Eigelbmasse anschließend vorsichtig wieder in die Höhlung des Eiweißes füllen.

Für das frittierte Ei: Die Eier trennen und das Eigelb vorsichtig mit den Pankobröseln panieren. In tiefem Fett ca. eine Minute ausbacken.

Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 13. November 2018