

# Maispoularde mit Cranberry-Spargel, holl. Soße, Polenta

**Für zwei Personen**

**Für die Maispoulardenbrust:**

2 Maispoulardenbrüste                      20 ml Olivenöl                      Salz, Pfeffer

**Für den Cranberry-Spargel:**

400 g grüner Spargel                      100 g frische Cranberries      1 Schalotte  
30 g Butter                                      10 g brauner Rohrzucker      Salz, Pfeffer, Eiswasser

**Für die Sauce hollandaise:**

1 Zitrone                                      2 Eier                                      150 g Butter  
gemahl. Cayennepfeffer                      Zucker                                      Salz

**Für die Polenta:**

125 g Instant Polenta                      750 ml Geflügelfond                      100 ml Sahne  
1 Zweig Rosmarin                              1 Muskatnuss                              Salz

**Für die Maispoulardenbrust:**

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Maispoulardenbrüste waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von jeder Seite etwa 2 Minuten anbraten. Danach auf das Gitter im Ofen legen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten fertiggaren.

**Für den Cranberry-Spargel:**

Spargel waschen und die Stielenden großzügig abschneiden. Im kochenden Salzwasser für ca. 5 Minuten blanchieren, dann im Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Schalotte abziehen. Schalotte und Cranberries in kleinschneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und den Rohrzucker hinzufügen. Dann Schalotten und Cranberries zugeben und leicht andünsten. Den abgetropften Spargel ca. 3 Minuten farblos in der Pfanne mitdünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Sauce hollandaise:**

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und klären. Eier trennen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Eigelbe mit 20 ml Wasser,  $\frac{1}{4}$  Zitronensaft, Cayennepfeffer, Salz und einer Prise Zucker über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Dann die Butter vorsichtig nach und nach unter die Eigelbmasse rühren.

**Für die Polenta:**

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Polenta mit Geflügelfond und Rosmarinzweig zum Köcheln bringen, dabei gelegentlich umrühren.

Sobald die Polenta fest wird, vom Herd nehmen und nach und nach die Sahne einrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Muskatnuss reiben und eine Messerspitze auffangen. Polenta mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lioba Stalter-Murda am 03. August 2020