

Küchlein, Kurzgebratenes aus Maispoularde mit Ratatouille

Für zwei Personen

Für die Maispoularde:

2 Maispoulardenbrüste, à 150 g,	mit Haut	200 ml Sahne
1 Ei	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
30 g Butter	Salz	Pfeffer

Für das Kompott:

1 grüne Paprika	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 Zucchini	2 Schalotten	1 Thymianzweig
15 g Tomatenmark	1 TL Zucker	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Rotwein-Schalotten:

2 Schalotten	50 ml Rotwein	Zucker, Salz
--------------	---------------	--------------

Für die Plätzchen:

120 g gesalzene Butter	1 Ei	190 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	5 g kandierte Lavendelblüten	

Für die Pilze:

4 Shiitake-Pilze	1 TL neutrales Öl
------------------	-------------------

Für die Maispoularde: Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Maispoularde waschen und trocken tupfen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

20 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Rosmarin und Thymian hineinlegen und eine Maispoularde auf beiden Seiten gelbgold anbraten. Dabei immer wieder mit der Butter beträufeln.

Zweite Maispoularde in Stücke schneiden und in einen Mixer geben. Ei trennen und Eiweiß und Sahne hinzugeben und zu einer Farce vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in derselben Pfanne erhitzen und die Farce zu kleinen Küchlein ausbacken. Kurz vor dem Anrichten noch ein Stück Butter in die Pfanne geben, kurz aufmixen und um das Gericht später träufeln.

Für das Kompott: Rote, grüne und gelbe Paprika von Strunk und Scheidewänden befreien und in kleine Würfel schneiden. Zucchini von den Enden befreien, schälen und würfeln. Schalotten abziehen und klein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Paprika, Zucchini und Schalotten darin anschwitzen und Tomatenmark hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und anschließend eine Hälfte mixen, die andere Hälfte in der Pfanne lassen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben.

Für die Rotwein-Schalotten: Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. In Wein kochen und mit Salz und Zucker abschmecken.

Für die Plätzchen: Mehl und Backpulver miteinander vermengen. Butter und Ei hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Lavendelblüten in den Teig einarbeiten.

Teig dünn ausrollen, ausstechen und im Backofen 10-12 Minuten backen.

Für die Pilze: Pilze bürsten, einritzen und in einer Pfanne in Öl anbraten.

Jeweils 2 Türrchen anrichten. Dafür 2 Plätzchen auf den Teller geben, beide mit Ratatouille als Würfel und Kompott und Rotwein-Schalotten belegen Kurzgebratenes und Maispoularde ergänzen, mit Shiitake garnieren und servieren.

Daniel Bürger am 16. September 2020