

# Kirsch-Salat, Poularde, Macadamia-Kakao-Kruste, Wasabi

**Für zwei Personen**

**Für die Wasabi-Schokolade:**

20 g dunkle Schokolade                      100 g Mascarpone                      1 EL Wasabipaste

Salz

**Für den Salat:**

100 g Friséesalat                              50 g Lollo rosso                      50 g getrocknete Sauerkirschen

3 EL Rotweinessig                              6 EL Olivenöl                              Salz

Pfeffer

**Für die Maispoularde:**

2 Maispoulardenbrüste à 170 g              40 g Macadamianüsse              60 g Kakaobohnen

40 g Semmelbrösel                              40 g Mehl                                      1 Ei

neutrales Pflanzenöl

**Für die Wasabi-Schokolade:**

Die Schokolade hacken und in einem Anschlagkessel über einem Wasserbad schmelzen. Lauwarmer Schokolade mit Mascarpone, Wasabipaste und Salz glatt rühren.

**Für den Salat:**

Salate vom Strunk befreien, waschen und trockenschleudern. Sauerkirschen mit Essig, Öl, etwas Salz und Pfeffer verrühren und den Salat damit marinieren.

**Für die Maispoularde:**

Macadamianüsse und Kakaobohnen in der Moulinette hacken. Aus Mehl, verquirltem Ei und mit Kakao-Nüssen vermischem Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Maispoularde zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen und das Geflügel darin 10 Minuten rundum goldgelb anbraten.

Den Sauerkirsch-Salat mit knuspriger Maispoularde in Macadamia- Kakao-Kruste und Wasabi-Schokolade auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Preuß am 28. Februar 2017