

Sandwich vom Sesam-Rösti mit Poularden-Brust

Für 2 Personen

200 g Poulardenbrust	Salz, Pfeffer	ca.100 ml Erdnussöl
300 g Kartoffeln	1 Ei	1 EL Weizengrieß
30 g Sesam	Muskat	1 grüner Apfel
5 g Ingwer	4 EL Crème-fraîche	1 Msp. geriebener Meerrettich
ca. 30 g Butter	1 EL weißer Balsamico	1 Banane
1 TL Curry	1 Prise Zucker	8 Basilikumblätter

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Poulardenbrust mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit 1 EL Erdnussöl anbraten, ca. 3 Minuten im heißen Ofen garen und dann bei ca. 70 Grad im Ofen warm halten. Die Kartoffeln schälen, reiben und mit Ei, Grieß und Sesam gut vermengen. Die Röstimasse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, zu vier Puffern formen und in einer Pfanne mit Erdnussöl sehr knusprig ausbacken. Die fertigen Rösti mit einem Küchentuch warm halten. Den Apfel schälen, den Kern ausstechen und den Apfel in vier ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Den Rest in feine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen, reiben und mit Crème-fraîche, Meerrettich und den Apfelwürfeln vermengen. Die Apfelscheiben in einer Pfanne mit 2 EL Butter leicht anbraten, mit Balsamico ablöschen und herausnehmen. Balsamico reduzieren, auskühlen lassen und zur Crème-fraîche geben. Die Banane schälen, schräg in Scheiben schneiden, mit etwas Curry und Zucker bestreuen und die Scheiben in Butter leicht anbraten. Die Poulardenbrust schräg in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Jeweils ein Rösti auf einen Teller geben, darauf eine Apfelscheibe, Basilikumblätter, 1 EL Crème-fraîche, Poulardenscheiben und Bananen geben und mit dem zweiten Rösti bedecken.

Tipp: Wenn es mal schnell gehen soll, kann man anstatt dem Rösti auch einfach ein Sesambrötchen oder Bagel verwenden.

Jörg Sackmann Montag, 18. August