

# Mais-Poularde, Brot-Mantel, Mandel-Risotto, Apfel-Spalten

**Für 2 Personen**

**Für das Mandelrisotto:**

1 Schalotte	1 EL Butter	1 kleiner Thymianzweig
1 kleines Lorbeerblatt	50 g Risottoreis	50 ml trockenen Riesling
125 ml Geflügelfond	10 ml Mandelöl	20 g geschälte Mandeln
10 g Parmesan, gerieben	1 EL geschlagene Sahne	15 ml trockener Sekt

**Für den Mandelschaum:**

400 ml Milch	1 Blatt Gelatine	25 ml Mandelöl
1/2 Prise Agar-Agar	1 Prise Salz	

**Für die Poularde:**

2 Maispouardenbrüste	Salz, Pfeffer	60 g getrocknete Aprikosen
4 Scheiben Toastbrot ohne Rinde	60 g zerlassene Butter	2 EL Olivenöl

**Für die Apfelspalten:**

1 Apfel (z.B. Elstar)	1 EL Butter	1 TL Puderzucker
50 ml Apfelsaft	1 Spritzer Zitronensaft	

Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter farblos anschwitzen, Thymian und Lorbeerblatt zugeben. Reis zugeben, mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Nach und nach mit Fond auffüllen und unter ständigem Rühren, den Reis bissfest kochen (dies dauert ca. 15 Minuten). Dann Mandelöl und Mandeln zugeben, frisch geriebenen Parmesan und geschlagene Sahne unterziehen und mit Sekt abrunden. Für den Mandelschaum die Milch in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen (auf 150 ml) lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann in der eingekochte Milch die Gelatine auflösen. Mandelöl, Agar Agar und eine Prise Salz zugeben und alles in eine kleine Espumafflasche füllen und kalt stellen. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Pouardenbrüste innen längs einschneiden, aufklappen, etwas flach klopfen ( am besten zwischen einer Frischhaltefolie) und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Aprikosen auflegen und die Brust stramm einrollen, die Spitze einschlagen. Die Brotscheiben mit der zerlassenen Butter bestreichen, die Roulade darauf geben und einrollen. Pouardenbrüste in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl rund herum goldbraun anbraten. Dann im Ofen ca. 5 Minuten weiterbraten, herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Apfel halbieren und jede Hälfte in 3 Spalten schneiden, das Kerngehäuse entfernen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Apfelstücke anschwitzen, mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren. Zuletzt mit Apfelsaft und einem Spritzer Zitronensaft ablöschen. Die Maispouardenbrust in Scheiben schneiden und auf dem Risotto anrichten. Apfelspalten und den Mandel-Espumaschaum zugeben. Risotto nach Belieben mit Mandelöl beträufeln und evtl. mit Mandelkernen bestreuen.

Jörg Sackmann Montag, 1. Dezember