

# Gegrillte Mais-Poularden-Brust mit Rhabarber-Chutney

Für 2 Personen

## Maispoularden-Satay:

1 Chilischote	2 Knoblauchzehen	1/2 Bund Kerbel
1 Limette, unbehandelt	1/8 l Kokosmilch	1 EL Sojasoße
1 EL Austernsoße	2 EL Sesamöl	Szechuan-Pfeffer
Salz	1 Prise Zucker	400 g Maispoulardenbrustfilet
1/2 TL Curry	2 EL Olivenöl	

## Rhabarberchutney:

10 Korianderkörner	3 Gewürznelken	4 Sternanis
200 g Rhabarber	30 ml Grenadine	8 Schalotten
2 EL Olivenöl	250 ml weißer Balsamico	40 g Zucker
1 Msp engl. Senfpulver	1 Msp gehackte Chilischote	

## Maiscrepes:

1 Ei	50 ml Bier	60 g Weizenmehl
200 g Maiskörner Olivenöl	20 g Cornflakes, ungesüßt	Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Marinade Chili halbieren, die Kerne entfernen, dann Chili fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Von der Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen. Dann alles mit Kokosmilch, Sojasoße, Austernsoße und Sesamöl mischen. Mit im Mörser zerstoßenen Szechuan-Pfeffer, etwas Salz und einer Prise Zucker würzen. Die Marinade mit einer Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten können. Die Poulardenbrust in Scheiben schneiden und leicht plattieren oder flach drücken. Curry mit etwas Öl vermischen und die Fleischstücke damit einreiben, dann zusammenfalten und auf die Spieße stecken. (Tipp: Die Holzspieße 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen.) Dann in die Marinade legen und einige Stunden kühl marinieren. Für das Chutney Korianderkörner, Nelken und Sternanis fein mit einem Mörser zerstoßen, dann durchsieben. Rhabarber schälen und in feine Würfel schneiden, diese mit Grenadine marinieren. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Balsamico und Zucker untermischen. Rhabarber hinzufügen und die vorbereiteten Gewürze untermischen. Alles gut einkochen. Mit Senfpulver, Chili und Meersalz abschmecken. Für die Maiscrepes das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Bier, Weizenmehl und Eigelb glatt rühren, Maiskörner zugeben und würzen. Cornflakes fein zerdrücken und der Masse zugeben und ziehen lassen. Anschließend das aufgeschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl aus dem Teig kleine Crepes ausbacken. Die Spieße aus der Marinade nehmen, mit Küchentrepp abtupfen, mit Curryöl bestreichen, leicht salzen und in der Pfanne oder auf dem Grill von jeder Seite ca. 3-4 Minuten braten. Dazwischen wiederholt mit Marinade bestreichen. Zum Anrichten das Rhabarberchutney in der Mitte des Tellers platzieren, Maispoulardenspieße aufsetzen und die gebackenen Maiscrepes parallel daneben anrichten.

Jörg Sackmann Montag, 25. Mai 2009