

Geschnetzeltes von der Mais-Poularde

Für 4 Personen

400 g Kartoffeln, mehlig	150 g Brokkoli	Salz
150 ml Sahne	1 EL Butter	1 TL Wasabipulver
4 Maispoulardenbrustfilets 180 g	3 Schalotten	100 g kleine Champignons
50 g Steinpilze	1 Bund glatte Petersilie	2 EL Pflanzenöl
Pfeffer	100 ml Geflügelbrühe	150 ml Geflügeljus
1 Spritzer Zitronensaft	evtl. 8 Kirschtomaten	

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Brokkoli in Röschen zerteilen und in einem Topf mit Salzwasser blanchieren. Anschließend die Kartoffeln abschütten und durch eine Presse drücken. 50 ml Sahne erwärmen und zusammen mit der Butter mit einem Schneebesen unter die Kartoffeln mischen. Wasabipulver mit etwas Wasser anrühren und zusammen mit dem Brokkoli unter das Püree heben. Das Fleisch in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Pilze putzen und in dicke Scheiben schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 2 EL Öl die Fleischstreifen anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischstreifen fast durchbraten, dann aus der Pfanne nehmen. In der Fleischpfanne die Schalotten mit den Pilzen anschwitzen, mit Geflügelbrühe, Geflügeljus und 100 ml Sahne auffüllen und um etwa die Hälfte einkochen lassen. Dann die Fleischstreifen in die Soße geben und nochmals kurz erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Zuletzt die Petersilie untermischen. Das Püree mittig auf Tellern anrichten, darauf das Geschnetzelte und etwas Soße geben. Nach Belieben mit leicht geschmorten Kirschtomaten garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 07. September 2009