

Geschmorter Chicorée mit Mais-Poularde

Für 4 Personen

4 Chicorée	3 EL Portwein	Salz, Pfeffer
1 Zitrone	200 ml Geflügelbrühe	35 g Karotte
35 g Sellerie	35 g Zucchini	5 EL Butter
2 EL Puderzucker	2 Zweige Thymian	4 Maispoulardenbrüste
1 Zweig Rosmarin		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den Chicorée der Länge nach halbieren und mit Portwein beträufeln. Salzen und Pfeffern und jeweils 4 Chicoréehälften in zwei kochfeste Gefrier- oder-Vakuumbeutel geben. Von der Zitrone den Saft auspressen. Geflügelbrühe und Zitronensaft dazugießen, gut verschließen und in kochendem Wasser 6-8 Minuten garen. Dann die Beutel zum Abschrecken in Eiswasser legen. Karotte und Sellerie schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Zucchini ebenfalls sehr fein würfeln. Dann den Chicorée auspacken und die Flüssigkeit aufbewahren. Vom Chicorée den Strunk entfernen. 3 EL Butter mit Puderzucker in einem Schmortopf oder einer backofengeeigneten Pfanne goldgelb karamellisieren lassen. Einen Thymianzweig und Gemüsewürfel dazugeben und kurz anschwitzen. Die Chicoréehälften darauflegen und mit der Marinierflüssigkeit begießen. Dann den Chicorée zugedeckt im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten schmoren. Von den Poulardenbrüsten die Knochen sauber putzen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter zuerst auf der Hautseite 2-3 Minuten anbraten, dann wenden, einen Zweig Rosmarin und Thymian zugeben und fertig braten (ca. 10 Minuten) (oder bei 160 Grad ca. 8 Minuten im Ofen fertig garen). Zum Anrichten je zwei geschmorte Chicoréehälften auf einen Teller geben. Darauf eine Poulardenbrust legen. Den Schmorfond vom Chicorée mit den Gemüsewürfel angießen.

Karlheinz Hauser 16. Januar 2012