

Poularden Saté mit Schmorkürbis

Für 2 Personen

Für den Schmorkürbis:

50 ml weißer Balsamico	2 Sternanis	4 weiße Pfefferkörner
1 TL Curry	1 Thymianzweig	1 Msp. Safran
100 ml Apfelsaft	80 ml Geflügelbrühe	500 g Muskatkürbis
2 EL Olivenöl	1/2 TL Honig	Salz, Pfeffer

Für die Poulardenspieße:

20 g frischer Ingwer	1 Zweig Rosmarin	1 EL Rosmarinhonig
Salz, Pfeffer	2 Poulardenbrustfilets	1 Msp. Curry
1 Spritzer Zitronensaft	1 EL Olivenöl	1 Zucchini
1 kleine Chilischote	50 g Frischkäse	1/4 frische Ananas
4 Schaschlikspieße	1 EL Butter	

Für den Schmorkürbis:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Essig mit Sternanis, Pfefferkörnern, Curry, Thymian und Safran in einen Topf geben und die Flüssigkeit nahezu einkochen. Dann Apfelsaft und die Hälfte vom Geflügelfond dazugeben und alles auf 100 ml einkochen. Topf vom Herd ziehen und 30 Minuten ziehen lassen, dann die Gewürze abpassieren. Kürbisfruchtfleisch entkernen und mit der Schale in Alufolie einschlagen, dann in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 20 Minuten weich garen. Für die Spieße Den Ingwer schälen und in ganz kleine Würfel schneiden. Rosmarin abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Schale mit Honig Ingwer und Rosmarin vermischen. Die Paste mit Salz und Pfeffer abschmecken Poulardenbrüstchen in 1,5 cm große Würfel schneiden und mit Curry, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und etwas Honig-Ingwerpaste marinieren. Die Zucchini in 1 mm dünne Längsscheiben aufschneiden (8 Scheiben). Chilischote halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Frischkäse mit Honig-Ingwerpaste und Chili würzen. Angemachten Frischkäse auf die Zucchinischeiben geben und die einzelnen Scheiben zu Dreiecken einschlagen, ca. 3 cm groß. Die Ananas schälen, den harten Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in 1 cm große Schnitze schneiden. Ananas mit mariniertem Fleisch und Zucchini abwechselnd aufspießen. Das weiche Kürbisfruchtfleisch von der Schale kratzen und leicht salzen. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Kürbis darin anschwitzen. Honig zugeben, vermischen und zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen lassen, so dass der Kürbis seinen Saft abgibt. Mit dem Rest Geflügelbrühe aufgießen und 5 Minuten kochen lassen. Gewürzfond hinzufügen und 10 Minuten bei kleiner Flamme zugedeckt schmoren lassen. Die Spieße mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter 2 Minuten von jeder braten, dann 7 Min im Ofen bei 160 Grad nachgaren. Kürbiskompott mit Salz und Pfeffer abschmecken, flach auf dem Teller verteilen die Spieße auflegen und mit Honig-Ingwerpaste beträufeln.

Jörg Sackmann 02. Oktober 2012