

Spargel mit Thymian-Marinade und Mais-Poularde

Für 2 Personen

Für den Spargel:

400 g Spargel	50 g Butter	Salz, Zucker
50 ml Wermut	500 ml Geflügelfond	130 g Sahne

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Für die Thymian-Marinade :

1 Zweig Thymian	3 EL Olivenöl	1 TL Walnussöl
3 EL weißer Balsamico	1 TL Dijon Senf	Saft, Schale 1 Limette
Salz, Piment d'Espelette	1 EL Blütenhonig	

Für die Maispoularde:

2 Poulardenbrüste á 120 g	Salz, Pfeffer	30 g Butter
120 g Shiitakepilze		

Für den Spargel:

Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Etwa 180 g Spargel schräg in 2 mm dicke Scheiben schneiden – die Spitzen ganz lassen und beiseite legen. 20 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Geschnittenen Spargel (ohne Spitzen) darin anbraten und langsam dünsten, ohne Farbe zu geben. 1 Prise Zucker und Wermut zugeben und aufkochen lassen. Geflügelfond zugeben und alles um ein Drittel einköcheln lassen. Sahne zugeben, kurz aufkochen, pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Den übrigen Spargel halbieren, mit der übrigen Butter und in wenig Wasser bissfest garen.

Für die Vinaigrette:

Thymian abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Mit Oliven- und Walnussöl, Balsamico, Senf, Limettensaft und –schale zu einer Marinade verrühren. Mit Salz, Piment d'Espelette und Honig würzen. Spargel aus abgießen, abtropfen lassen und in der Marinade ziehen lassen. Dabei sollten die Spargelspitzen lauwarm bleiben.

Für die Maispoularde:

Backofen auf 70 Grad vorheizen. Poulardenbrüste abspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 20 g Butter erhitzen dabei leicht bräunen. Poulardenbrüste darin und von jeder Seite ca. 3 Minuten braten, so dass sie saftig bleiben. Poularden aus der Pfanne nehmen und nachwürzen. Mit Folie bedeckt im Backofen ca. 5 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit Shiitakepilze putzen und in 4 mm dicke Scheiben schneiden. In der übrigen Butter kurz anbraten, und zu den marinierten Spargelspitzen geben. Spargel in die Mitte eines tiefen Tellers verteilen. Poularde in dünne Scheiben aufschneiden und auf den Spargelsalat setzen. Spargelschaum erhitzen, aufmixen und um den Salat anrichten. Nach Belieben mit essbaren Blüten und einem Kräutersalat servieren.

Jörg Sackmann am 16. April 2013