

Maispouarden-Saté mit Polenta-Schnitte und Feigen-Soße

Für 4 Personen

Für die Erdnusspolenta:

ca. 300 ml Milch	75 g Polentagrieß (Maisgrieß)	Salz, weißer Pfeffer
1 Prise Muskat	50 g geröstete Erdnüsse	15 g Parmesan
1/2 Bio-Zitrone	2 EL Erdnussöl	1 Ei
1 Eigelb		

Für die Satéspieße:

2 Maispouardenbrustfilets	2 Zweig Zitronenthymian	1 EL Feigensenf
10 ml Feigenessig	1 EL Olivenöl	Salz, weißer Pfeffer
4 Bambusspieße	2 kleine Zwiebeln	1 Zucchini
2 EL Erdnussöl	etwas Currysalz	

Für die Sauce:

2 Schalotten	2 getrocknete Feigen	1 EL Erdnussöl
20 ml Feigenessig	50 ml Portwein	200 ml Geflügelbrühe
1 Zweig Zitronenthymian	2 frische Feigen	30 g geröstete Erdnüsse
Salz, Pfeffer aus der Mühle	1 TL Zitronenthymianblättchen	

Den Backofen auf 160 Grad Ober – und Unterhitze vorheizen.

Für die Polenta 200 ml Milch aufkochen, Maisgrieß unterrühren. Restliche Milch nach und nach zugeben. (Masse nicht zu dünn rühren sonst etwas Milch übrig lassen) mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, auskühlen lassen. Die 30 g Erdnüsse hacken, Parmesan reiben, von der Zitrone die Schale abreiben. Gehackte Erdnüsse, Parmesan, Zitronenabrieb, 1 EL Erdnussöl, Ei und Eigelb unter die Polenta rühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Polentamasse ca. 3 mm dick auf das Backpapier streichen, mit Alufolie abdecken und 30 Minuten im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen. Dann abdecken und 15 Minuten weiterbacken, herausnehmen und abkühlen lassen. Pouardenbrüstchen in 2 mm dicke Streifen schneiden und zwischen Klarsichtfolie plattieren. Zitronenthymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein schneiden. Feigensenf mit Feigenessig und Olivenöl verrühren und auf die Pouardenstreifen dünn aufstreichen und mit geschnittenem Zitronenthymian bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen. Pouardenbruststreifen wellig aufrollen, fixieren und kaltstellen. Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwiebeln schälen und sechsteln, Zucchini längs vierteln und in Dreiecke schneiden. Zwiebeln und Zucchini in einer Pfanne mit 1 EL Erdnussöl goldbraun anbraten, mit etwas Currysalz würzen. Abwechselnd Pouardenröllchen, Zucchini und Zwiebel auf vier Spieße aufstecken. Die Spieße in einer Pfanne mit 1 EL Erdnussöl auf jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten, dann in eine Auflaufform legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten fertig garen. Die vorbereitete Polenta in Würfel schneiden und mit restlichem Erdnussöl bestreichen, die Würfel auf eine Platte geben und mit den Spießen im Ofen erwärmen. Für die Sauce die Schalotten schälen und würfeln, getrocknete Feigen würfeln und mit den Schalotten in einem Topf mit Erdnussöl anschwitzen, mit Feigenessig ablöschen und diesen nahezu einkochen lassen. Portwein zugeben, etwas einkochen, dann mit Geflügelbrühe auffüllen. Zitronenthymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein schneiden. Die frischen Feigen in feine Würfel schneiden, die Erdnüsse grob hacken und beides zum Saucenansatz geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenthymian würzen. Polenta auf die Teller setzen, Spieße aufsetzen mit Sauce abdecken, mit restlichen Erdnüssen bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 26. Mai 2015