

Maispouarden-Keule, Zwiebellauch-Sud, Sellerie-Püree

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------------------|------------------|--------------------------|
| 4 Maispouardenkeulen (à 225 g) | Meersalz | Pfeffer |
| Olivenöl | 1 Zwiebel | 1 Stange Staudensellerie |
| 1 Stange Lauch | 1 Bund Koriander | 1 Zweig Thymian |
| 1 Bio-Zitrone (Schale) | 200 ml Weißwein | 100 ml Wermut |
| 1 l Geflügelfond | 2 Lorbeerblätter | |

Für das Selleriepüree:

| | | |
|-----------------------|--------------|-----------------------|
| 500 g Knollensellerie | 400 ml Milch | Salz |
| weißer Pfeffer | 200 g Sahne | 30 g gebräunte Butter |
| 1 Prise Zucker | | |

Für die Kartoffelstreifen:

| | | |
|----------------------|----|------|
| 4 Hörnchenkartoffeln | Öl | Salz |
|----------------------|----|------|

Für das Zwiebel-Lauchgemüse:

| | | |
|-----------------|------------|-------------------------|
| 2 Zwiebeln | Olivenöl | 300 ml Geflügelbrühe |
| Salz | Pfeffer | 1 Stange Lauch |
| 24 grüne Oliven | 1 TL Honig | 30 g kalte Butterwürfel |

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einem großen Schmortopf erhitzen, die Keulen darin goldbraun anbraten.

Zwiebel schälen und in Stücke schneiden. Zartes Selleriegrün abschneiden, waschen, abtropfen lassen und beiseite legen. Selleriestange und Lauch putzen, abspülen, abtropfen lassen und klein schneiden. Koriander und Thymian abspülen, trocken schütteln. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abschälen.

Keulen aus dem Topf heben, kurz beiseite stellen. Das vorbereitete Gemüse und Zwiebeln im Bratfett anbraten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und kräftig einkochen.

Dann mit Geflügelfond auffüllen. Die Maispouardenkeulen in den Fond einlegen. Thymian, Lorbeer und Koriander zugeben. Den Fond mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Alles bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 50 Minuten sacht weich schmoren.

Inzwischen für das Selleriepüree Sellerie schälen, waschen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden.

Milch mit Salz und etwas Pfeffer aufkochen. Den Sellerie darin weich garen.

Für die Kartoffelstreifen Hörnchenkartoffeln gründlich unter fließendem Wasser abbürsten, trocken tupfen. Die Kartoffeln inklusive Schale in sehr dünne Streifen schneiden. Kartoffelstreifen ca. 10 Minuten in lauwarmem Wasser wässern.

Für das Lauchgemüse Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelspalten darin hell andünsten. Mit 300 ml abgenommenem Fond ablöschen. Etwas Salz und Pfeffer zugeben und die Flüssigkeit kräftig reduzieren.

Den Lauch putzen, abspülen, abtropfen lassen und in etwa 1 cm breite Röllchen schneiden. In den Fond geben und sacht köcheln lassen. Die Oliven entsteinen, unter das Gemüse mischen. Mit Honig verfeinern und die Butterwürfel unterziehen.

Die Keulen aus dem Fond heben, warm stellen. Den Fond durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und kräftig einkochen lassen.

Sellerie abtropfen lassen. Sahne und Sellerie in den Topf zurück geben und offen etwas einkochen lassen.

Dann Sellerie und Sahne in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Das Püree nach Belieben zusätzlich durch ein feines Sieb passieren. Die gebräunte Butter unterrühren. Püree mit Salz,

Pfeffer und Zucker abschmecken.

Kartoffelstreifen sehr gut abtropfen lassen. Auf einem sauberen Geschirrtuch ausgebreitet trocken tupfen.

Öl in einer Fritteuse oder tiefen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelstreifen darin knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Salz würzen.

Zwiebel-Lauchgemüse auf vier vorgewärmte Tellern verteilen. Poulardenkeulen anlegen. Selleriepüree zu Nocken formen und mit anrichten. Etwas vom eingekochten Poulardenfond überträufeln. Mit den krossen Kartoffelstreifen und Staudensellerieblättern garniert servieren.

Jörg Sackmann am 27. November 2018