

Maispoularde im Kokos-Mantel, Curry-Creme, Gemüse-Reis

Für zwei Personen

Für die Maispoularde:

2 Maishähnchenbrüste à 160 g	2 Eier	25 g Panko-Mehl
10 g Kokosraspel	5 g Mehl	1 TL geräuchertes Paprikapulver
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Currycreme:

50 g Ananas	100 g Mango	$\frac{1}{2}$ Apfel
1 Schalotte	2,5 g frischen Ingwer	1 EL Butter
150 g Sahne	50 ml Weißwein	100 ml Hühnerfond
1,5 EL Mumbai-Currypulver	$\frac{1}{2}$ Limette (Saft)	Salz, Pfeffer

Für den Reis:

150 g Duftreis	100 g Karotten	25 g Champignons
1 Schalotte	25 g Butter	100 ml Weißwein
250 ml Hühnerfond	50 ml Kokosmilch	1 Lorbeerblatt
$\frac{1}{4}$ TL Kurkuma	Salz	Pfeffer

Für das Gemüse:

4 Stangen grüner Spargel	100 g grüne Erbsen	$\frac{1}{2}$ Mango
2 Frühlingszwiebeln	200 ml Gemüsefond	Butter

Für die Garnitur:

1 Kokosnuss	2 Zweige Koriander
-------------	--------------------

Für die Maispoularde im Kokosmantel:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch von Haut und Knochen befreien, waschen, trocken tupfen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Eier aufschlagen und verquirlen. Panko-Mehl mit den Kokosraspeln vermengen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Panko-Kokos-Mehl eine Panierstraße bereitstellen. Hähnchenbrüste zunächst in Mehl, dann im Ei und in der Panko-Kokos-Mischung panieren. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Fleisch darin goldgelb anbraten, anschließend für 15 Minuten im Ofen fertig garen. Vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

Für die Currycreme:

Die Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden. Apfel, Mango und Ananas schälen, von Kernen befreien und klein schneiden. Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und Schalotten darin anschwitzen. Das Obst zugeben, mit dem Currypulver bestäuben und anziehen lassen, sodass das Currypulver seinen vollen Geschmack entwickeln kann. Ingwer schälen, fein schneiden und dazugeben.

Mit Weißwein ablöschen, Hühnerfond zugeben und etwas reduzieren lassen. Mit Sahne auffüllen und die Sauce mit einem Stabmixer pürieren. Anschließend durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Für den Reis:

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Champignons putzen und klein schneiden, Karotten schälen und von den Enden befreien. Einen Topf mit Butter erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen, den Reis dazugeben. Mit Kurkuma bestäuben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Hühnerfond in einem Topf erhitzen. Reis mit etwas Weißwein ablöschen, das Lorbeerblatt dazugeben und mit dem heißem Hühnerfond und Kokosmilch auffüllen. Einmal aufkochen lassen, das klein geschnittene Gemüse dazugeben und etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Für das Gemüse:

Den Spargel waschen und das untere Drittel schälen, Mango halbieren und von Kern und Schale befreien. Frühlingszwiebeln putzen und von der äußeren Schale und vom Strunk befreien. Spargel, Mango und Frühlingszwiebeln in Stücke schneiden. Einen Topf mit Butter erhitzen, das Gemüse darin anrösten und anschließend mit Fond ablöschen und kurz blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken.

Für die Garnitur:

Koriander abbrausen, trockenwedeln und die Blätter für die Garnitur abzupfen. Kokosnuss mit einem Hammer und einem Nagel öffnen. Fruchtfleisch aus der Schale entfernen. Etwas vom Fruchtfleisch fein raspeln.

Maispoularde im Kokosmantel mit Mumbai-Currycreme und Gemüse-Reis mit frisch geraspelter Kokosnuss und Koriander garnieren, auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 16. Juni 2017