

Gefüllte Maispoularde, Süßkartoffel-Püree, Lauch-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Maispoularde:

| | | |
|---------------------------------|--------------------|---------------|
| 4 Maispoulardenbrüste, mit Haut | 8 Riesengarnelen | 1 Zitrone |
| 2 Zweige Thymian | 2 EL Butterschmalz | Salz, Pfeffer |

Für das Püree:

| | | |
|-------------------------------|-------------|--------------------------|
| 3 rotfleischige Süßkartoffeln | 2 EL Butter | 1 TL Chili-Chicken-Sauce |
| 1 Muskatnuss | Salz | |

Für das Lauchgemüse:

| | | |
|-------------------|-------------|-------------------|
| 1 Stange Lauch | 2 EL Butter | 1 EL kalte Butter |
| 100 ml Gemüsefond | Salz | Pfeffer |

Für die Currysauce:

| | | |
|----------------------|-----------------|-------------------------|
| $\frac{1}{2}$ Banane | 1 Apfel | $\frac{1}{4}$ Mango |
| $\frac{1}{4}$ Ananas | 1 Limette | 1 Schalotte |
| 1 Knolle Ingwer | 100 ml Weißwein | 200 ml Geflügelfond |
| 300 ml Sahne | 50 g Butter | 3 EL Mumbai-Currypulver |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Maispoularde:

Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In die Maispoulardenbrüste längs eine Tasche einschneiden. Riesengarnelen von Kopf und Schale befreien und Thymianblätter abzupfen und fein hacken. Zitronen Schale abreiben. Garnelen in Thymian und Zitronenschale wenden und je zwei davon in eine Maispoularde geben. Mit einem Zahnstocher verschließen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und Maispoularden auf der Hautseite braten, bis sie knusprig sind. Wenden und anschließend im Ofen auf eine Kerntemperatur von 60 Grad garen.

Für das Püree:

Süßkartoffeln schälen und klein schneiden. In einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Anschließend mit Butter, Chili Sauce und Abrieb der Muskatnuss in den Mixer geben und gut vermengen. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

Für das Lauchgemüse:

Lauch putzen und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Lauch darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Fond ablöschen. Fünf Minuten schmoren lassen. Lauch herausnehmen und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Mit kalter Butter binden und den Lauch wieder hineingeben.

Für die Currysauce:

Obst und Ingwer schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen, in Scheiben schneiden und in Butter anschwitzen. Obst und Ingwer dazugeben und mit dem Currypulver bestäuben. Kurz anbraten und anschließend mit Weißwein ablöschen. Fond dazugeben und etwas reduzieren lassen. Mit Sahne aufgießen und mit dem Stabmixer pürieren. Durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Mit Garnelen gefüllte Maispoularde mit Süßkartoffelpüree, Lauchgemüse und Currysauce auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 13. April 2018