

Gekrüterte Maispoularde mit Kohlrabi und Cranberries

Für zwei Personen

Für die Kräuterbutter:

1 Bund Petersilie	1 Bund Estragon	1 Bund Kerbel
1 Bund Schnittlauch	250 g Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Maispoularde:

1 Maispoularde

Für den Sud:

9 Cocktailtomaten	2 rote Zwiebeln	2 weiße Zwiebeln
300 ml Hühnerfond	3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin
2 TL edelsüßes Paprikapulver	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Kohlrabi:

2 Kohlrabi mit Grün	50 ml Hühnerfond	250 g Cranberries
50 g Butter	5 Zweige Estragon	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kräuterbutter:

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Petersilie, Estragon, Kerbel und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butter aufschlagen und mit Petersilie, Estragon, Kerbel und Schnittlauch vermengen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und kräftig durchmengen. Einen Spritzbeutel mit der Kräuterbutter füllen.

Für die Maispoularde:

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Haut der Maispoularde mit den Fingern lösen. Kräuterbutter einfüllen. Geflügel mit einem Küchenfaden an Flügeln und Beinen zusammenbinden.

Für den Sud:

Die Zwiebeln mit Schale halbieren. Tomaten waschen und trocken tupfen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Fond in eine Schmorpfanne geben. Zwiebeln, Tomaten, Rosmarin und Thymian hinzugeben. Maispoularde mittig darauf platzieren. Salz, Pfeffer, Olivenöl und Paprikapulver in einer kleinen Schüssel vermengen und mit einem Pinsel über das Fleisch geben.

Schmorpfanne im Ofen für 45 Minuten goldbraun garen. Zwischendurch erneuert mit Öl-Paprika-Marinade bestreichen.

Für den Kohlrabi:

Den Kohlrabi waschen, trocken tupfen und Blätter abzupfen. Blätter klein schneiden. Kohlrabi schälen und in Scheiben schneiden.

Öl in eine Pfanne geben und Kohlrabi anbraten. Estragon abbrausen und trockenwedeln. Hühnerfond zum Kohlrabi und Estragonzweige dazugeben. Pfanne mit einem Deckel abdecken und Kohlrabi garen lassen.

Kohlrabiblätter und Cranberries hinzugeben und gut durchmischen. Butter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Maispoularde aus der Form nehmen, Band entfernen und Schenkel und Brust abtrennen.

Den Kohlrabi und Cranberries auf Tellern anrichten, Maispoularde dazu platzieren und servieren.

Johann Lafer am 25. Mai 2018