

Mais-Poularden-Brust, Morchel-Füllung, Schmorkarotten

Für vier Portionen

10 g Morcheln, getrocknet	4 Maispoulardenbrüste	5 Schalotten
2 Knoblauchzehe	8 EL Olivenöl	1 Brötchen, altbacken
50 ml Milch	1 Ei (Klasse M)	1 TL Senf
4 Zweige Zitronenthymian	30 g Butter, kalt	200 ml Geflügelfond
1 EL Zucker	1 Bund Karotten, mit Grün	1/2 Bund Petersilie, glatt
20 g Ingwer, frisch	Salz, Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Morcheln für eine Stunde in lauwarmes Wasser legen. In die Maispoulardenbrüste längs eine Tasche einschneiden. Zwei Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Die Morcheln gut abtropfen lassen und ebenfalls klein hacken. In zwei Esslöffeln Olivenöl ein bis zwei Minuten anschwitzen. Die Zitronenthymianblättchen von zwei Stielen zupfen und hacken. Das Brötchen würfeln, mit der Milch in einem Topf erwärmen und fünf Minuten ziehen lassen. Alles zusammen mit den angeschwitzten Morcheln in einer Schüssel mischen. Senf und Ei zugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut mischen. Die Maispoulardenbrüste mit der vorbereiteten Masse füllen und in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln heißem Olivenöl von allen Seiten anbraten. Zwei Zweige Thymian und eine halbierte, geschälte Schalotte beim Anbraten mit zugeben. Danach auf ein Gitter legen und im heißen Backofen zehn bis zwölf Minuten garen. Die Karotten waschen, schälen und schräg in Stücke schneiden. Zwei Schalotten schälen und klein schneiden. Eine Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Karotten, Schalotten und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Das Ganze mit 200 Milliliter Geflügelfond ablöschen, salzen und pfeffern. Nun die Karotten bei mittlerer Hitze weich schmoren lassen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zuletzt die Schmorkarotten mit Petersilie, Butter und frisch geriebenem Ingwer verfeinern. Abschließend die Maispoulardenbrüste in Scheiben schneiden und mit den Karotten auf Tellern anrichten.

Johann Lafer am 19. Mai 2012