

## Maispouarden-Brust auf Haselnuss-Wirsing

### Für vier Portionen

2 TL schwarze Pfefferkörner	1 kleines Bund Thymian	1-2 l Olivenöl
700 g Maispouardenbrust	2 Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer
700 g Petersilienwurzeln	2 Schalotten	1 EL Butter
200 ml Gemüsefond	150 ml Sahne	1 Bund Petersilie
Muskatnuss	1 Wirsing	1 Schalotte
1 EL Olivenöl	100 g Speck, gewürfelt	50 g Haselnüsse
200 ml Gemüsefond	2 EL Haselnussöl	1 Bund Schnittlauch

Thymian waschen, trocken tupfen. Olivenöl in eine tiefe Pfanne füllen, Thymian, Pfefferkörner und Lorbeer zugeben und auf 60 bis 65 Grad erwärmen. Maispouardenbrüste in das warme Olivenöl legen, 30 bis 40 Minuten pochieren. Temperatur mit einem Thermometer kontrollieren. Petersilienwurzeln waschen, schälen und klein schneiden. Schalotten abziehen und klein würfeln. Beides in einem Topf in der Butter anbraten. Gemüsefond und Sahne angießen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Offen etwa 15 Minuten weich kochen. Anschließend Petersilienblätter zugeben und alles fein pürieren. Püree nochmals mit Salz und etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Wirsing putzen, waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Die beiden Hälften in Streifen schneiden. Schalotte abziehen und kleinwürfeln in Spalten schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Speck darin zwei bis drei Minuten anbraten. Mit einer Schaumkelle herausheben und beiseite stellen. Wirsing im entstandenen Bratfett darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Haselnüsse zugeben, ebenfalls kurz anrösten. Das Gemüse mit dem Gemüsefond ablöschen und fünf Minuten leise köcheln lassen. Schalotten-Speck-Mischung zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Haselnussöl untermischen. Schnittlauch fein schneiden und untermischen.

Petersilienpüree und Wirsing auf Tellern verteilen. Maispouardenbrüste in Tranchen schneiden und darauf anrichten.

Johann Lafer am 19. September 2015