

Backendl von der Maispoularde, Kürbis-Püree, Feldsalat

Für vier Portionen

4 Maispoulardenbrüste	Salz	Pfeffer
2 Eier	50 g Sahne	150 g Mehl
200 g Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	2 Stiele Rosmarin
250 g Butterschmalz	800 g Muskatkürbis	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	30 g Butter	250 ml Weißwein
1 Zimtstange	2 Sternanis	Muskatnuss
2 EL Crème-fraîche	150 g Feldsalat	2 EL Weißweinessig
3 EL Kürbiskernöl	1 TL Senf	1 TL Honig
50 g Kürbiskerne	2-3 EL Kürbiskernöl	

Die Haut der Maispoulardenbrüste abziehen. Das Fleisch in drei Zentimeter dicke Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit der Sahne verquirlen. Thymian und Rosmarin hacken und unter die Semmelbrösel mischen. Die Brüste in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in den Semmelbröseln wenden.

In einer tiefen Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Maispoulardenbrüste bei mittlerer Hitze langsam goldbraun und knusprig ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Kürbis waschen, in Achtel schneiden und entkernen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob hacken.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kürbisstücke auf ein Backblech stellen, Butter, Gewürze, Schalotten und Knoblauch auf den Achteln verteilen. Weißwein auf das Blech gießen. Alles gut mit Alufolie bedecken und fest verschließen. Im Backofen etwa eine Stunde weich garen.

Anschließend die Gewürze entfernen. Kürbisfleisch von den Schalen lösen. Kürbisfleisch, Schalotten, Knoblauch und den Sud in einem Standmixer fein pürieren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und die Crème fraîche unterrühren.

Den Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Für das Dressing den Essig mit Senf und Honig verrühren. Das Kürbiskernöl unterschlagen und mit einer Prise Salz abschmecken. Den Feldsalat mit dem Dressing marinieren. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Das Kürbispüree auf Tellern verteilen, Maispoulardenbrüste darauf legen. Den Feldsalat dazu anrichten. Alles mit den Kürbiskernen und etwas Kürbiskernöl verfeinern.

Johann Lafer am 28. November 2015