

Sauerkraut mit asiatischer Maispoularde

4 Poulardenbrüste (Maispoularde)	2 Stangen Zitronengras	2 EL Erdnussbutter
4 EL Erdnussöl	Saft von 1 Limette	1 rote Chili (frisch)
1 handvoll Erdnüsse (ungesalzen)	2 Zweige Koriander	400 g Sauerkraut (Fasskraut)
1 (weiße) Zwiebel	1 EL Butterschmalz	50 ml Weißwein (Riesling)
150 ml Gemüsefond	4 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
Salz, Zucker		

Backofen auf 180° Heißluft mit Grillfunktion vorheizen..

Chilis und Zitronengras grob schneiden und im Mörser zusammen mit 2 EL Erdnussöl zerstoßen, in einer Schüssel mit Erdnussbutter, und Limettensaft verrühren.

Die Poulardenbrüste mit der Marinade auf der Hautseite einreiben. Im Kühlschrank mehrere Stunden ziehen lassen.

Fasskraut in einen Topf geben, Zwiebel halbieren und zusammen mit 1 EL Butterschmalz zum Kraut geben, kurz anschwitzen. Wacholder und Lorbeer dazugeben und mit Weißwein ablöschen, mit dem Gemüsefond aufgießen und ca. 20 min köcheln lassen, bei Bedarf mit Salz abschmecken. Mit einem Löffel die Marinade von den Brüsten entfernen und in einem Schälchen aufheben. Die Brüste salzen in einer Pfanne mit dem restlichen Erdnussöl auf der Hautseite kross anbraten, dann wenden, Hitze verringern und 2 EL der Marinade mit in die Pfanne geben.

Erdnüsse schälen, Häutchen entfernen und grob hacken.

Erdnüsse auf die Hautseite streuen und die Brüste mit der Hautseite nach oben im Backofen für ca. 10 min. im Ofen fertig garen.

Sauerkraut auf Teller geben und die Brüste daraufsetzen, mit gehacktem Koriander und etwas Bratensaft aus der Pfanne anrichten.

Björn Freitag am 29. Januar 2022