

Maispoularde, Rettich-Kartoffel-Taler, Rettich-Salat

Für 4 Personen

Für die Maispoularde:	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
4 Maispouarden-Brüste	1 EL Pflanzenöl	300 ml Geflügelfond
100 ml weißer Portwein	200 ml Sahne	Salz, Pfeffer
2 Zweige Estragon		
Für den Salat:	2 Zweige Estragon	200 g roter Rettich
Salz, Pfeffer	1 Bio-Limette	1 EL Haselnussöl
1 EL Rapsöl	1 Prise Zucker	
Für die Rettich-Taler:	500 g weißer Rettich	Salz
1 rote Zwiebel	100 g Kartoffel, festk.	2 Eier
2 EL Dinkelmehl (1050)	2 EL Semmelbrösel	
Pfeffer	Piment-d'Espelette	3 EL Pflanzenöl

Für die Poularde Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Die Haut der Pouarden-Brüste entfernen und beiseitelegen.

In einem flachen Topf Pflanzenöl erhitzen und die Pouarden-Brüste darin kurz und kräftig von beiden Seiten anbraten und wieder aus dem Topf nehmen.

Dann die abgezogene Haut, Schalotte und Knoblauch im Bratfett goldbraun anrösten.

Anschließend mit dem Geflügelfond und Portwein ablöschen und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Die Sahne zum Saucenansatz geben, kurz erhitzen und dann durch ein feines Sieb in einen Topf streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pouarden-Brüste in die heiße Sauce legen.

Alle Estragon-Zweige abbrausen, trocken schütteln, die Hälfte davon in die heiße Sauce legen, zugedeckt, das Fleisch in der simmernden Sauce 15 min. garen.

Den roten Rettich gut waschen und mit der Schale in feine Streifen schneiden. Diese leicht salzen und 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Taler den weißen Rettich schälen, grob reiben, salzen und 10 min. ziehen lassen.

Für den Salat die Limette heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben, Saft auspressen. Vom gezogenen roten Rettich den Saft abgießen.

Rettich-Streifen mit Limettenabrieb und -saft, Haselnuss- und Rapsöl in einer Schüssel mischen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Vom restlichen Estragon die Blätter abstreifen, fein schneiden und unter den Salat mischen.

Für die Taler die rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

Die Kartoffel schälen, grob reiben, in ein Tuch geben und gut auspressen.

Den gesalzenen weißen Rettich ebenfalls in ein Tuch geben und gut ausdrücken.

Rettich, Kartoffel und Zwiebel mit Eiern, Mehl und Semmelbröseln in einer Schüssel gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen.

In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen, aus der Masse mit einem Esslöffel kleine Taler formen und diese in der Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Die Taler und den Rettich-Salat auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Pouarden Brüste aus der Sauce nehmen und daneben anrichten.

Estragon-Zweige aus der Sauce nehmen, Sauce mit einem Stabmixer aufschäumen und über die Pouarden-Brüsten träufeln.

Michael Kempf am 11. Mai 2021