

Roulade von Mais-Poularde, Garnelen, Melonen-Gemüse

Für 4 Personen

4 Maispoulardenbrüste	3 Tomaten	2 Zweige Zitronenthymian
1 Zitrone, unbehandelt	8 Riesen-Garnelen, küchenfertig	2 EL Butterschmalz
1 Galia-Melone	1 Cantaloup-Melone	2 EL Puderzucker
5 EL Olivenöl	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
0,5 Bund Basilikum	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Maispoulardenbrüste von Haut und Sehnen befreien, eine tiefe Tasche hinein schneiden und mit je zwei Garnelen füllen. Einen Thymianzweig abzupfen und die Blätter hacken. Die Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben und das Fruchtfleisch auspressen. Die Poulardenbrüste mit Zitronenschale, dem gehackten Thymian und drei Esslöffeln Olivenöl marinieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Poulardenbrust darin von allen Seiten anbraten und einen Thymianzweig zugeben. Anschließend auf ein Gitter legen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen circa zehn bis zwanzig Minuten garen. Die Melonen halbieren, schälen, entkernen und grob würfeln. Mit Puderzucker und dem übrigen Olivenöl mischen. Eine Grillpfanne erhitzen und die Melonenwürfel darin anbraten. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und zu den Melonen geben. Tomaten halbieren, entkernen und in Spalten schneiden, den Zitronensaft zugeben. Melonen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Basilikum zupfen und zugeben. Die Maispoulardenbrüste in Scheiben schneiden und auf dem Melonengemüse anrichten.

Johann Lafer am 01. August 2009