

Geflügel-Hack-Kotelett von der Poularde mit Kohlrabi

Für 2 Personen

10 g frischer Ingwer	2 Limetten, unbehandelt	250 g Poulardenbrust
1 Ei	3 EL Sauerrahm	Salz, Pfeffer
1 EL Chili-Chicken-Soße	3 Stiele glatte Petersilie	50 g Lauch
100 g Weißbrotbrösel	7 EL Olivenöl	2 kleine Kohlrabis mit Blättern
10 Kirschtomaten		

Ingwer schälen und fein reiben. Von einer Limette etwas Schale abreiben. Dann die Limetten schälen und die Filets herausschneiden. Die Poulardenbrust in kleine Würfel schneiden, Ei, 3 EL Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Chili-Chicken-Soßen, Ingwer und 1 Msp. Limettenschale zugeben, mischen und kalt stellen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Anschließend die Geflügelmischung in einem Cutter zu einer homogenen Masse mixen und auf Eis stellen. Die Petersilie und den Lauch unterheben, würzen. Aus der Masse zwei Frikadellen in Kotelettform (Pojarski) formen. Diese mit Semmelbröseln panieren und in einer Panne mit 5 EL Olivenöl goldgelb braten. Ins Bratfett noch 1 Msp. Limettenschale geben. Kohlrabi schälen und in feine Fächer schneiden. 4 kleine Kohlrabiblätter abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, würzen. Kirschtomaten vierteln und zu den Kohlrabistreifengeben. 1 EL Sauerrahm und 2 EL Wasser hinzufügen und das Gemüse weich dünsten, Kohlrabiblätter untermischen. Das Gemüse auf den Teller anrichten, die Pojarski zugeben und Limonenfilets obenauf geben.

Jörg Sackmann Montag, 02. März 2009