

Poularden-Brust, Curry-Soße, Kidneybohnen-Bananen-Püree

Für zwei Personen

Für die Poulardenbrust:

2 Maispoulardenbrüste à 120 g	1 TL gerebelter Thymian	1 TL getrockneter Oregano
2 TL Knoblauchpulver	1 TL Zwiebelpulver	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL gemahlener Cayennepfeffer	$\frac{1}{2}$ TL rote Pfefferflocken	2 TL Salz
Pfeffer	Rapsöl	

Für das Püree:

1 Schalotte	3 Bananen	1 Dose Kidneybohnen
250 ml Hühnerfond	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 Prise Salz
Rapsöl		

Für die Currysauce:

3 Schalotten	125 ml trockener Weißwein	250 ml Hühnerfond
250 ml Schlagsahne	100 g Butter	Rapsöl
Jaipur-Currypulver	Salz	

Für die Mango-Salsa:

1 rote Paprika	1 rote Chili	1 Mango
1 Limette	1 TL Olivenöl	1 Bund Koriander
Salz		

Für die Garnitur:

1 Tortilla	500 ml Sonnenblumenöl
------------	-----------------------

Ofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. In der Fritteuse Sonnenblumenöl auf 180 Grad erhitzen. In einem Topf Wasser auf circa 68 Grad erhitzen.

Für die Maispoulardenbrust Fleisch kalt abrausen, trockentupfen und erst in Klarsicht-, dann in Alufolie wickeln. In circa 68 Grad heißem Wasser zehn Minuten pochieren. Knoblauchpulver, Paprikapulver, Zwiebelpulver, Cayennepfeffer, Thymian, Oregano, Pfefferflocken, Salz und Pfeffer vermengen. Poulardenbrust aus dem Wasser und der Folie nehmen, mit der Gewürzmischung einreiben und in heißem Rapsöl anbraten. Bei 140 Grad im Ofen warm halten.

Für das Kidneybohnen-Bananen-Püree Bananen schälen und klein schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen, Banane und Schalotte anbraten. Kidneybohnen abschütten und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Fond ablöschen und mit Salz und Zucker abschmecken. Mit einem Stabmixer pürieren.

Für die Salsa Mango schälen, halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch klein schneiden. Chili waschen, halbieren, entkernen und klein hacken. Koriander abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Limette waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Mango mit Limettensaft und – abrieb, Chili, Olivenöl, Salz und Koriander vermengen. Kerngehäuse der Paprika entfernen. $\frac{1}{4}$ der Paprika schälen, in feine Würfel schneiden und zur Salsa geben.

Für den Curry-Schaum Schalotten abziehen und fein würfeln. Rapsöl erhitzen und Schalotten glasig anschwitzen. Mit Weißwein und Fond ablöschen. Reduzieren lassen. Sahne, Butter, Salz und Currypulver hinzufügen und in eine Espuma-Flasche füllen.

Für die Garnitur Mais-Tortilla in feine Streifen schneiden und in heißem Sonnenblumenöl fritieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Maispoulardenbrust „Cajun Style“ mit Curry-Schaum, Kidneybohnen-Bananen-Püree und MangoSalsa auf Tellern anrichten, mit Tortilla-Streifen garnieren und servieren.

Karin Hämmerle am 31. Oktober 2016