

Gefüllte Mais-Poularde, Parmaschinken-Mantel, Zwiebeln

Für 2 Personen

Für das Maishuhn:

2 Maispoularde, á 300g 6 Scheiben Parmaschinken 4 Maronen, vorgegart

Für die Füllung:

75 g Ricotta 20 ml Sherry 1 Zitrone

Salz Pfeffer

Für die Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln 75 g Ricotta 30g Zucker

Öl

Für das Öl:

2 Schalotten 5 Blätter Salbei 50 ml Olivenöl

Für die Schinkenchips:

3 Scheiben Parmaschinken

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Schinkenchips den Parmaschinken in Backpapier legen. Von oben mit beliebigen Gegenstand, beispielsweise mit einer Schüssel, beschweren. Im Ofen 20 Minuten garen, anschließend an der Luft aushärten lassen.

Für die Füllung die Maronen kleinschneiden. Mit einer Reibe Zitronenschale raspeln. Maronen mit Ricotta, Zitronenschale und Sherry vermengen, bis eine breiige Konsistenz erreicht ist.

Für das Maishuhn die Filets mit dem Schmetterlingsschnitt vergrößern, anschließend plattieren. Die Parmaschinken-Scheiben auf einem Blech mit Backpapier wie einen Teppich auslegen. Das Huhn flächendeckend darauf legen und mit der Füllung bestreichen. Alles mit Backpapier zu einer Rolle rollen. Im Ofen 15 bis 20 Minuten garen.

Für die Zwiebeln diese abziehen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Öl anschwitzen und den Zucker darüber streuen. Wenn der Zucker karamellisiert, den Ricotta dazugeben und vermengen.

Für das Öl die Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Die Schalotten in einer Pfanne mit dem Öl anschwitzen und die Salbeizweige dazugeben. Nach zwei bis drei Minuten das Öl durch ein Sieb passieren.

Das gefüllte Maishuhn im Parmaschinken-Mantel mit karamellisierten Zwiebeln und Schalotten-Salbei-Öl auf Tellern anrichten, mit den Parmaschinken-Chips garnieren und servieren.

Sonja Kirchberger am 17. November 2016