

Maispouarden-Brust mit Lavendel-Blüten, Lavendel-Honig

Für zwei Personen

Für die Maispoularde:

2 Maispouardenbrüste mit Haut	5 EL Madeira	1 EL getr. Lavendelblüten
5 EL Lavendelhonig	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

100 g Pinienkerne	2 EL flüssiger Honig	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 EL Olivenöl	

Für den Reis:

160 g Basmatireis	50 g gehackte Pistazienkerne	50 g Mandelstifte
50 g getrocknete Berberitzen	40 g getrocknete Orangenschale	125 g Zucker
150 g gesalzene Butter	3 EL Sonnenblumenöl	

Für die Dekoration:

2 Orangen, davon Zesten

Für die Maispoularde:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Maispoularde waschen, trockentupfen und leicht plattieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin auf der Hautseite 3 Minuten kross anbraten. Das Fleisch wenden und bei niedriger Hitze etwa 3 Minuten nachrösten.

Den Honig mit dem Lavendel in die Pfanne geben und leicht karamellisieren lassen. Madeira angeßen und aufkochen lassen. Die Pouardenbrust mit dem Sud glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pouardenbrust auf dem Ofenrost im vorgeheizten Ofen 10 Minuten fertig garen.

Für die Sauce:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. In der Bratpfanne Honig karamellisieren. Kerbel und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kerne und Kräuter zum Honig geben, mit etwas Olivenöl aufmontieren und beiseite stellen.

Für den Reis:

Den Reis in einem Topf mit 300 ml Wasser etwa 13 Minuten gar kochen. Mandeln und Pistazien in einer Pfanne mit wenig Öl 2 Minuten rösten und mit dem Reis vermengen. Berberitzen und Orangenschale unterheben. Mit Zucker und Butter vermengen.

Für die Dekoration:

Die Maispouardenbrust mit Lavendelblüten, Lavendelhonig und Pasha- Reis auf Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln. Mit den Orangenzesten dekorieren und servieren.

Andreas Brucksch am 10. Juli 2017