

Saltimbocca von der Maispoularde, Jus, Salat, Püree

Für zwei Personen

Für die Maispoularde:

2 Maispouarden (mit Haut) 100 g Parmaschinken Öl, Salz, Pfeffer

Für den Jus:

1 Schalotte 2 EL Butter 50 ml Rotwein (trocken)

1 EL Honig 1 Prise Lebkuchengewürz 1 $\frac{1}{2}$ EL Zucker

Prise Salz

Für Rotkohl-Apfelsalat:

$\frac{1}{4}$ vom Rotkohl (ca. 250 g) 2 Äpfel (Pink Lady) 2 EL Essig

$\frac{1}{2}$ Limette (Saft) 2 EL Rotwein 6 EL neutrales Öl

2 EL Zucker 1 EL Butter Salz

Für das Püree:

200 g Süßkartoffeln 200 g Pastinaken 300 ml Sahne

Salz Pfeffer

Für die Maispoularde:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Pouarden mit Salz und Pfeffer würzen. In etwas Öl in einer Pfanne scharf anbraten. Dabei die Hautseite so lange braten, bis diese sich zusammenzieht und Farbe annimmt. Schinken um die Pouarden wickeln und diese je nach Größe für ca. 20 Minuten in den Ofen geben.

Für den Jus:

In die Pfanne der Pouarden die Butter geben. Schalotte abziehen, grob würfeln und in der Pfanne anschwitzen. Mit dem Rotwein ablöschen. Mit Salz und Zucker würzen und einköcheln lassen.

Zum Schluss mit etwas Honig und Lebkuchengewürz abschmecken.

Für Rotkohl-Apfelsalat:

Den Rotkohl abbrausen, trocken tupfen und in Engelshaar schneiden. Die Äpfel in 1 cm große Stifte schneiden. Limette auspressen und den Saft mit Essig, Rotwein, Öl, Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermengen und den Rotkohl hinzufügen. Den Rotkohl darin kräftig kneten, sodass das Dressing gut aufgenommen wird und der Kohl weicher wird.

Die Apfelstifte in einer Pfanne mit der Butter für ca. 2-3 Minuten gut anschwitzen. Kurz auskühlen lassen und zum Schluss unter den Salat heben.

Für das Püree:

Die Pastinaken und Süßkartoffeln schälen und grob würfeln. In einem Topf mit reichlich Salzwasser garen.

Die Sahne separat mit Salz und Pfeffer aufkochen.

Pastinaken und Süßkartoffeln abgießen und mit einem Stampfer im Topf zerstampfen. Sahne hinzufügen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Saltimbocca von der Maispoularde mit Lebkuchen-Jus, Rotkohl-Apfelsalat und Pastinaken-Süßkartoffel-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Catharina Appelhagen am 29. November 2017