

Maispoularden-Brust, Auster, Wein-Soße, Erbsen-Eis

Für zwei Personen

Für das Surf and Turf:

2 Maispoulardenbrüste à 180 g	150 g Carabineros	1 Knoblauchzehe
50 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Koriandersaat	Salz, Pfeffer

Für die Austern:

2 Austern	Mehl	2 Eier
1 Zitrone, $\frac{1}{2}$ TL Zesten	200 g Pankobrösel	100 g Macadamianüsse
1 l Öl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

300 ml Muskatrollinger	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
50 g Zucker	200 ml Krustentierfond	100 g Butter
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Erbsen-Eis:

400 g TK-Erbsen	2 Eier, Eigelb	50 g Sahne
$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum	Salz	Pfeffer

Für Ur-Karotten:

2 Ur-Karotten	100 g Butter	50 g Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Surf and Turf: Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Farce die Hälfte der Carabineros mit gehacktem Knoblauch, Sahne und Koriandersaat in der Moulinette mixen.

Die Päckchen bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne in heißem Öl kurz rundum kräftig anbraten, in eine ofenfeste Form legen und im vorgeheizten Backofen 8 Minuten weitergaren. Den Ofen auf 50 Grad herunterschalten und das Fleisch noch 10 Minuten darin ruhen lassen.

Für die Austern: Die Fritteuse auf 175 Grad vorheizen.

Austern zunächst in reichlich kochendem Salzwasser kochen lassen, bis sie sich öffnen. Die Austernschalen sauber putzen, abtrocknen und beiseite stellen.

Dann Fleisch herausnehmen, salzen und pfeffern und in Mehl wenden.

Zitrone und Macadamianüsse reiben und mit Pankobrösel vermischen.

Austerfleisch in verquirltem Ei durchziehen und in der Bröselmischung wenden.

Die Austern für ca. 1 $\frac{1}{2}$ Minuten in der Fritteuse ausbacken.

Für die Sauce: Schalotten kleinschneiden und in Öl anbraten und mit Zucker karamellisieren lassen.

Mit Muskatrollinger ablöschen und mit einer zerdrückten Knoblauchzehe und einkochen lassen. Den Krustentierfond dazu geben, ebenso Salz und Pfeffer und weiter einreduzieren lassen und mit kalter Butter einrühren.

Für das Erbsen-Eis: Die Erbsen in kochendem Salzwasser 8 Minuten garen und sofort in Eiswasser abschrecken, damit sie ihre Farbe behalten. Im Mixer pürieren und das Püree durch ein Sieb streichen. Eigelb, Pfeffer und Salz dazu in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für Ur-Karotten: Karotten waschen, schälen und dann in Rauten schneiden. Kurz in Salzwasser bissfest kochen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zucker darin karamellisieren. Karotten hinzugeben, mit etwas Wasser aufgießen und darin dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Melanie Bolai am 03. Dezember 2018