

# Maispoularde mit Kartoffel-Maronen-Stampf, Rotkohl-Pesto

## Für zwei Personen

### Für die Maispoularde:

2 Maispoulardenbrüste à 200 g	2 EL flüssigen Honig	2 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian	1 Msp. edelsüßes Paprikapulver	1 Msp. mildes Chilipulver
Rapsöl	grobes Meersalz	Pfeffer

### Kartoffel-Maronen-Stampf:

300 g mehligk. Kartoffeln	150 g vorgekochte Maronen	100 ml Sahne
150 g Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für das Rotkohl-Pesto:

100 g Rotkohl	1 unbehandelte Zitrone	1 Knoblauchzehe
50 g Cashewkerne	50 g Parmesan	100 ml Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Walnüsse:

1 Handvoll Walnüsse	1 sauren Apfel	30 g Zucker
1 Prise Zimt	Salz	

### Für die Deko:

1 Beet Kresse

## Für die Maispoularde:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Thymian abbrausen, trocken wedeln und klein hacken. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Maispoularde abwaschen und trocken tupfen. Mit Rapsöl und Honig bestreichen. In einer Grillpfanne von beiden Seiten kräftig anbraten und anschließend mit Paprika- und Chilipulver sowie grobem Meersalz, Thymian und Knoblauch bestreuen. Das Fleisch im Ofen ca. 20 Minuten zu Ende garen und mit Pfeffer würzen.

## Kartoffel-Maronen-Stampf:

Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Kartoffeln und Maronen in Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen. Sahne in einem Topf erhitzen. Kartoffeln sowie Maronen abgießen und ausdampfen lassen.

Kartoffeln und Maronen durch eine Kartoffelpresse geben und Sahne und Butter mit einem Kochlöffel zügig unter die Kartoffeln und die Maronen heben. Püree mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

## Für das Rotkohl-Pesto:

Rotkohl grob hacken. Knoblauch abziehen und würfeln. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Parmesan in Würfel schneiden. Rotkohl, Knoblauch, Cashewkerne, Parmesan und Olivenöl mit einem Stabmixer fein zerkleinern. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Pesto mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

## Für die Walnüsse:

Apfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und ein Viertel würfeln.

Zucker, Salz und Zimt in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und Walnüsse sowie Apfelstückchen dazugeben. Auf ein Blech geben und abkühlen lassen. Die kandierten Walnüsse und Apfelstückchen werden als 'Crunch' auf das Pesto dekoriert.

## Für die Deko:

Kresse abschneiden und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Leonard Schulze-Vorberg am 10. Dezember 2018