

Maispoularde mit Weißwein-Sahne-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Maispoularde:

2 Maispoulardenbrüste á 200 g	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

150 g Sahne	50 ml Weißwein	1-2 TL Honig-Senf
2 Zweige Estragon	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

3 kleine festk. Kartoffeln	4 Sch. magerer Speck	1 säuerlichen Apfel
1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Maispoularde:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer mittelgroßen Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen. Das Fleisch rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Erst auf der Haut, dann auf der Fleischseite 4 Minuten goldbraun anbraten. Fleisch mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiene von unten 25 Minuten garen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Sauce:

Estragon abbrausen und trockenwedeln. Blättchen abzupfen und hacken, sodass es einen Teelöffel ergibt. Bratensatz in der Fleischpfanne erhitzen. Weißwein zugeben und die Flüssigkeit etwas reduzieren lassen, Estragon zugeben. Dann Sahne und Senf hinzugeben und alles mit einem Pürierstab vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und klein schneiden. Bei milder Hitze ca. 10 Minuten in Salzwasser weich kochen. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Apfelwürfel in Butter und Zucker karamellisieren.

Speck in einer Pfanne ohne Fett kross braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und warmhalten.

Kartoffeln abgießen und zerdrücken. Karamellierte Apfelstücke mitsamt der Butter unter den Stampf rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte des Stampfes in eine runde Ausstechform geben, darauf Brösel von zwei Scheiben des krossen Specks auflegen und schließlich mit dem restlichen Stampf bedecken. Zum Dekorieren zwei ganze Scheiben des Specks nehmen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Brigitte Brockmann am 20. September 2021