

Mini-Maiskolben, Polenta, Zuckermais, Maishähnchen-Brust

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Maishähnchenbrüste Öl Salz, Pfeffer

Für die Polenta:

4 EL Instant-Polenta 200 ml Gemüsefond 200 ml Geflügelfond
Zucker Salz Pfeffer

Für die Sauce:

1 Dose Mais 2 EL Crème-fraîche 1 Orange
Zucker Salz Pfeffer

Für den frittierten Mais:

6 frische Mini-Maiskolben 4 EL ungesüßte Cornflakes 2 EL Speisestärke
1 EL Mehl Backpulver Öl
2 TL Butter 1 TL Curry Salz, Pfeffer

Für den eingelegten Mais:

2 Mini-Maiskolben 100 ml Weißweinessig 100 g heller, flüssiger Honig
2 Lorbeerblätter 1 mittelscharfe rote Chilischote Salz

Für den geblähten Mais:

1 großer vorgegarter Maiskolben

Für den rohen Mais:

2 frische Mini-Maiskolben 1 Orange 1 Zitrone
2 TL Butter Zucker Salz, Pfeffer

Für das Popcorn:

2 EL Popcornmais Öl $\frac{1}{2}$ TL Puderzucker
geräuchertes Paprikapulver Salz

Für die Garnitur:

Vogelmiere

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Maishähnchen mit Salz und Pfeffer würzen, kurz von beiden Seiten in neutralem Öl anbraten und für 15-20 Minuten bei 120 Grad Ober- /Unterhitze im Backofen garziehen lassen. In Streifen aufschneiden.

Für die Polenta:

Gemüse- und Geflügelfond zum Kochen bringen. Instant-Polenta einrühren. Deckel draufgeben und für 15 Minuten quellen lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Am Ende Butter und 1-2 EL von der passierten Mais-Flüssigkeit unterziehen. Eventuell mit Orangensaft abschmecken.

Für die Sauce:

Mais im Standmixer für 2 Minuten zerkleinern. Masse durch ein feines Sieb streichen. 5 EL Maissauce mit einem EL Crème fraîche, einem ordentlichen Spritzer Orangensaft, Zucker, Salz und Pfeffer erwärmen.

Für den frittierten Mais:

Mini-Maiskolben in kochendem Salzwasser garen. Nach ca. 4-5 Minuten herausheben. Stärke, Mehl und Backpulver mit etwas Wasser zu einem cremigen Teig verrühren. Mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Cornflakes in einer Schale zerkleinern. Mini-Maiskolben erst in den Backteig

geben, dann in den Cornflakes wälzen und am Ende goldbraun in der Fritteuse ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den eingelegten Mais:

100 ml Wasser, Essig und Honig mit Lorbeerblättern, Chili und Salz aufkochen. Zwei Mini-Maiskolben in Scheiben schneiden. Diese zwei Minuten im Sud kochen. Alles vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Für den geflämmtten Mais:

Maiskörner vom gekochten großen Maiskolben hinunter schneiden. Diese mit dem Handbunsenbrenner abflämmen.

Für den rohen Mais:

Butter in einer Pfanne bräunen. Zur Seite stellen. Von den Mini Maiskolben die Maiskörner herunter schneiden, hacken, mit brauner Butter, einem Spritzer Orangensaft, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Popcorn:

Popcornmais in einem Topf mit Öl erhitzen. Glas-Deckel draufgeben.

Wenn die Körner poppen, Topf vom Herd nehmen. Alles mit Puderzucker, Salz und geräucher-tem Paprikapulver würzen.

Für die Garnitur:

Vogelmiere abbrausen und trockenwedeln.

Einen Strich Polenta auf die Teller ziehen. Sauce mittig angießen. Je zwei Hähnchenstreifen anlegen. Ebenso zwei frittierte Mini-Maiskolben Geflämmtten Mais daneben drapieren. Mit brauner Butter und Salz würzen. Gepickelten Mais abtropfen lassen. Ebenfalls auf den Teller geben. Genauso wie das rohe Maistatar und das Popcorn. Alles mit einigen Spitzen von der Vogelmiere ausgarnieren und servieren.

Malte Krückemeier am 01. Dezember 2021