

Schwarzwurzel-Creme mit Poularden-Keulen und Asia-Soße

Für 4 Portionen

4 Unterkeulen Maispoularde	1 kg Schwarzwurzeln	400 ml Sahne
1 Blatt Nori-Algen	1-2 Bio-Zitronen	1 Bio-Limette
50 ml dunkle Sojasauce	2 EL Reissessig Mirin	2 EL helle Sesamsaat
1/2 rote Chilischote	2 EL mildes Sesamöl	1 EL Butter
2 Stängel Koriander	Salz	

Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Poulardenschlegel trocken tupfen, salzen, mit etwas Sesamöl einreiben und in das Backofenrost klemmen. Backblech mit etwas Wasser befüllen, auf unterster Schiene in den Ofen schieben und das Gitter mit den Schlegeln auf der mittleren Schiene 30 - 40 Min. garen.

Schwarzwurzeln putzen und in Zitronenwasser einlegen, damit sie nicht braun werden. Schwarzwurzeln in grobe Stücke schneiden und 2 -3 Stangen bei Seite lassen.

Die geschnittenen Schwarzwurzeln in wenig, leicht gesalzenem Wasser weich garen, anschließend mit etwas Sahne auffüllen, noch mal aufkochen, im Mixer pürieren und dann im Topf warmhalten.

Die restlichen Schwarzwurzeln in schräge Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter bissfest schmoren.

Sojasauce mit etwas Limetten- und Zitronensaft, einigen Spritzern Mirin und etwas feingehackter Chili zu einer Würzsauce anrühren und in kleine Schälchen füllen.

Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Das Blatt Nori-Algen auf der Herdplatte, am Gasherd oder in einer beschichteten Pfanne kurz rösten und in der Hand zerbröseln.

Schwarzwurzelcreme auf Tellern anrichten, geschmorte Schwarzwurzeln und Poulardenschlegel darauf anrichten, mit gezupftem Koriander, Sesamsaat und den Nori-Bröseln garnieren. Die Würzsauce dazu reichen.

Björn Freitag am 22. Juli 2023