

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. September 2020** ▪
Motto „Französische Küche“ mit Johann Lafer



Daniel Bürger

**Küchlein und Kurzgebratenes von der Maispoularde mit
Ratatouille-Kompott, Lavendelplätzchen und Shiitake**

Zutaten für zwei Personen

Für die Maispoularde:

2 Maispoulardenbrüste, à 150 g,
mit Haut
200 ml Sahne
1 Ei
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
30 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Maispoularde waschen und trocken tupfen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

20 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Rosmarin und Thymian hineinlegen und eine Maispoularde auf beiden Seiten gelbgold anbraten. Dabei immer wieder mit der Butter beträufeln.

Zweite Maispoularde in Stücke schneiden und in einen Mixer geben. Ei trennen und Eiweiß und Sahne hinzugeben und zu einer Farce vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in derselben Pfanne erhitzen und die Farce zu kleinen Küchlein ausbacken. Kurz vor dem Anrichten noch ein Stück Butter in die Pfanne geben, kurz aufmixen und um das Gericht später träufeln.

Für das Kompott:

1 grüne Paprika
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Zucchini
2 Schalotten
1 Thymianzweig
15 g Tomatenmark
1 TL Zucker
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote, grüne und gelbe Paprika von Strunk und Scheidewänden befreien und in kleine Würfel schneiden. Zucchini von den Enden befreien, schälen und würfeln. Schalotten abziehen und klein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Paprika, Zucchini und Schalotten darin anschwitzen und Tomatenmark hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und anschließend eine Hälfte mixen, die andere Hälfte in der Pfanne lassen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben.

Für die Rotwein-Schalotten:

2 Schalotten
50 ml Rotwein
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. In Wein kochen und mit Salz und Zucker abschmecken.

Für die Plätzchen:

120 g gesalzene Butter
1 Ei
190 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
5 g kandierte Lavendelblüten

Mehl und Backpulver miteinander vermengen. Butter und Ei hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Lavendelblüten in den Teig einarbeiten. Teig dünn ausrollen, ausstechen und im Backofen 10-12 Minuten backen

Für die Pilze: Pilze bürsten, einritzen und in einer Pfanne in Öl anbraten.
4 Shiitake-Pilze
1 TL neutrales Öl

Jeweils 2 Türmchen anrichten. Dafür 2 Plätzchen auf den Teller geben, beide mit Ratatouille als Würfel und Kompott und Rotwein-Schalotten belegen Kurzgebratenes und Maispoularde ergänzen, mit Shiitake garnieren und servieren.