

| Die Küchenschlacht – Adventlicher Warenkorb am 29. November 2017 | Ehemaligen Advents-Special mit Mario Kotaska



Max Ziegler

Pochierte Maispoularde mit Gewürzkraut, Süßkartoffel-Taler und Chili-Crackern

Zutaten für zwei Personen

Für die Maispoularde:

2 Maispoularden
 1 Zehe Knoblauch
 100 ml Neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Haut der Poularde abschneiden und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun ausbacken. Mit einem Topf beschweren, damit sie sich nicht wellt.

Das Fleisch der Maispoularde in einem Gefrierbeutel mit etwas Öl, Salz, Pfeffer und einer angepressten Knoblauchzehe in einem Topf mit heißem Wasser für ca. 15 Minuten pochieren.

Für das Gewürzkraut:

1 Schalotte
 ½ Kopf Rotkohl
 2 Apfel
 1 Schote Vanille
 2 EL Essig
 100 ml Weißwein
 2 EL Butter
 1 EL Zucker
 1 Prise Lebkuchengewürz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne in Butter glasig anschwitzen. Rotkohl abbrausen, trocken schleudern und in sehr feine Streifen schneiden und zu der Schalotte geben. Apfel abbrausen, trocken tupfen und fein reiben. Apfel, Essig und Weißwein in die Pfanne geben und für ca. 20 Minuten leicht einkochen lassen.

Mit einer Prise Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer abschmecken. Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, mit etwas Weißwein ablöschen und leicht einköcheln. Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen. Feine Apfelwürfel und Vanille hinzugeben.

Für den Süßkartoffel-Taler:

1 Süßkartoffel
 1 EL Butter
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffel abbrausen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Öl und etwas Butter von beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Chili-Cracker:

6 Scheiben Parmaschinken
 2 Frühlingsrollenblätter
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Chili, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Parmaschinken und die Frühlingsrollenblätter in einer Pfanne in heißem Öl kross ausbacken. Chili und Pfeffer im Mörser zerkleinern und einen feinen Staub herstellen. Ausgebackenen Parmaschinken und Frühlingsrollenblätter damit bestäuben.

Pochierte Maispoularde mit Gewürzkraut, Süßkartoffel-Taler und Chili-Crackern auf Tellern anrichten und servieren.



Tanja Hoffmann

Maispoulardenbrust mit Granatapfel-Sauce, Süßkartoffel-Stampf und Speck-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für die Maispoularde: Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Maispoulardenbrüste
1 Zitrone
4 EL Neutrales Öl
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Maispoularden waschen und abtupfen. Chili, Salz und Pfeffer mischen und die Maispoularden zunächst mit Öl und dann mit der Gewürzmischung einreiben. Eine Grillpfanne mit etwas Öl einreiben und die Brüste auf beiden Seiten ca. 4 Minuten scharf anbraten.
Die Zitronenschale fein reiben und ½ Zitrone auspressen. Maispoularde mit Zitronensaft und -schale einreiben und ca. 20 Minuten im Ofen garen.

Für die Sauce: Den Granatapfel halbieren. 2 EL Kerne herauslösen und den Rest

1 Granatapfel
1 Schalotte
100 ml Rotwein
50 ml Geflügelfond
2 EL Honig
1 TL Stärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

auspressen. Schalotte abziehen, fein würfeln und in der zuvor benutzten Grillpfanne glasig anbraten. Das Ganze mit Rotwein ablöschen, Granatapfelsaft und Fond hinzugeben und Stärke einrühren. Nun die Sauce um 1/3 einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Am Ende die Granatapfelkerne hinzu geben.

Für den Süßkartoffel-Stampf: Süßkartoffeln schälen, würfeln und in einem Topf mit Fond kochen.

2 Süßkartoffeln
1 L Geflügelfond
3 EL Mandelmilch
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Abgießen, leicht abdampfen lassen. Dann stampfen und mit ein wenig Mandelmilch, Butter, Salz und Pfeffer verfeinern.

Für die Speck-Chips: Parmaschinken in einer heißen Pfanne ohne Fett knusprig anbraten. Noch

100 g Parmaschinken, in Scheiben
1 EL Honig

heiß mit Honig beträufeln und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Maispoulardenbrust mit Granatapfelsauce, Süßkartoffel-Stampf und Speck-Chips auf Tellern anrichten und servieren.



Nikolaus Höller

Maispoularde im Pekannuss-Mantel mit Süßkartoffel-Pastinaken-Rösti und Apfel-Rotkohl-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für die Maispoularde: Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

- | | |
|----------------------------------|--|
| 2 Maispoularden à 150 g | Die Maispoularden von Sehnen befreien und etwas salzen. |
| 2 Schalotten | Pekannüsse hacken und mit etwas Zucker und Lebkuchengewürz vermengen. Poularde mehlieren, in Ei wenden und in der Pekannuss-Masse wenden, sodass die Nüsse daran haften bleiben. |
| 1 Zehe Knoblauch | Eine Pfanne mit Öl heiß werden lassen. |
| 10 Pekannüsse | Poularde von allen Seiten für ca. 2 Minuten anbraten. Knoblauch und Schalotten abziehen, halbieren und in die Pfanne geben. |
| 1 Ei | Anschließend für ca. 15 Minuten im Ofen nachziehen lassen. |
| 2 EL Mehl | |
| Olivenöl, zum Braten | |
| 1 TL Lebkuchengewürz | |
| 1 EL Zucker | |
| Salz, aus der Mühle | |
| Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle | |

Für die Rösti: Die Süßkartoffeln und Pastinaken waschen, schälen und fein raspeln.

- | | |
|----------------------------------|---|
| 2 Süßkartoffeln | Ei mit etwas Mehl verquirlen. Die Gemüse-Raspel mit etwas von der Ei-Mehl-Masse vermengen und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. |
| 2 Pastinaken | Zwiebeln abziehen, feinschneiden und untermischen. |
| 2 rote Zwiebeln | Kleine Bällchen aus der entstandenen Masse formen. |
| 1 Ei | Pfanne mit Öl heiß werden lassen. |
| 50 g Mehl | Bällchen in die Pfanne legen und mit einem Pfannenwender die Bällchen platt drücken. |
| Neutrales Öl, zum Braten | Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. |
| Salz, aus der Mühle | |
| Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle | |

Für das Chutney: Den Rotkohl abbrausen, trocken schleudern, Strunk herausschneiden und kleinschneiden.

- | | |
|----------------------------------|---|
| 300 g Rotkohl | Apfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. |
| 1 Apfel | Zwiebel abziehen und feinhacken. |
| 1 rote Zwiebel | Topf erhitzen, Butter darin schmelzen und Zwiebeln dünsten. |
| 75 ml Weißweinessig | Rotkohl und Apfel dazugeben. |
| 75 ml Gemüsefond | Senf einrühren. Essig, Fond und Zucker dazugeben. |
| ½ Vanilleschote | Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen und dazugeben. |
| 1 EL Senf | Mit Salz und Pfeffer würzen. |
| 2 EL Butter | Einreduzieren lassen, immer wieder rühren, Konsistenz prüfen. |
| 75 g Zucker | Vor dem Servieren erneut mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. |
| Chili, aus der Mühle | |
| Salz, aus der Mühle | |
| Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle | |

Maispoularde im Pekannuss-Mantel mit Süßkartoffel-Pastinaken-Rösti und Apfel-Rotkohl-Chutney auf Tellern anrichten und servieren.



Catharina Appelhagen

Saltimbocca von der Maispoularde mit Lebkuchen-Jus, Rotkohl-Apfelsalat und Pastinaken-Süßkartoffel-Püree

Zutaten für zwei Personen

Für die Maispoularde: Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

2 Maispoularden (mit Haut) Die Poularden mit Salz und Pfeffer würzen. In etwas Öl in einer Pfanne scharf anbraten. Dabei die Hautseite so lange braten, bis diese sich zusammenzieht und Farbe annimmt. Schinken um die Poularden wickeln und diese je nach Größe für ca. 20 Minuten in den Ofen geben.
100 g Parmaschinken
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Jus: In die Pfanne der Poularden die Butter geben. Schalotte abziehen, grob würfeln und in der Pfanne anschwitzen. Mit dem Rotwein ablöschen.

1 Schalotte
2 EL Butter
50 ml Rotwein (trocken)
1 EL Honig
1 Prise Lebkuchengewürz
1 ½ EL Zucker
Prise Salz
Mit Salz und Zucker würzen und einköcheln lassen.
Zum Schluss mit etwas Honig und Lebkuchengewürz abschmecken.

Für Rotkohl-Apfelsalat: Den Rotkohl abbrausen, trocken tupfen und in Engelshaar schneiden. Die Äpfel in 1 cm große Stifte schneiden. Limette auspressen und den Saft mit Essig, Rotwein, Öl, Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermengen und den Rotkohl hinzufügen. Den Rotkohl darin kräftig kneten, sodass das Dressing gut aufgenommen wird und der Kohl weicher wird.

¼ vom Rotkohl (ca. 250 g)
2 Äpfel (Pink Lady)
2 EL Essig
½ Limette (Saft)
2 EL Rotwein
6 EL Neutrales Öl
2 EL Zucker
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Die Apfelstifte in einer Pfanne mit der Butter für ca. 2-3 Minuten gut anschwanken. Kurz auskühlen lassen und zum Schluss unter den Salat heben.

Für das Püree: Die Pastinaken und Süßkartoffeln schälen und grob würfeln.

200 g Süßkartoffeln
200 g Pastinaken
300 ml Sahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
In einem Topf mit reichlich Salzwasser garen.
Die Sahne separat mit Salz und Pfeffer aufkochen.
Pastinaken und Süßkartoffeln abgießen und mit einem Stampfer im Topf zerstampfen. Sahne hinzufügen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Saltimbocca von der Maispoularde mit Lebkuchen-Jus, Rotkohl-Apfelsalat und Pastinaken-Süßkartoffel-Püree auf Tellern anrichten und servieren.