

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. März 2022** ▪
Tagesmotto „Federvieh“ mit Mario Kotaska



Gisela Breuer

**Mit Basilikum-Pesto und Mozzarella gefüllte
Maispouarden-Involtini mit Schmortomaten und Basmati**

Zutaten für zwei Personen

Für die Maispouarden-Involtini:

2 Brüste von der Maispouarde à 140 g
 12 Minitomaten am Strauch
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Pinienkerne
 1 Kugel Mozzarella
 30 g Parmesan
 1 Bund Basilikum
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Oregano
 2 EL Olivenöl
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Basilikum abbrausen und trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Mit Öl, Pinienkernen und Knoblauch im Multizerkleinerer pürieren. Parmesan fein reiben. Pesto mit Salz und Pfeffer würzen und Parmesan unterrühren. Maispouarden-Brüste kurz abspülen, trocken tupfen, von Silberhaut und Sehne befreien und mit dem Schmetterlingsschnitt flach schneiden. Bei Bedarf mit Klarsichtfolie bedecken und mit einem Plattierisen dünner klopfen. Brust innen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Pesto bestreichen. Jeweils eine Hälfte des Mozzarellas auf die Brüste legen, zusammenklappen und mit Holzspießen fest verschließen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Rouladen darin rundherum goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian und Oregano mit in die Pfanne legen, sowie die gewaschenen Strauchtomaten an der Rispe. Die Pfanne für ca. 10-12 Minuten in den Ofen schieben und dort ziehen lassen. Danach aus dem Ofen holen und bis zum Servieren ruhen lassen.

Für die eingelegten Zwiebeln:

1 rote Zwiebel
 10 ml Reissessig
 1 Prise Zucker
 1 Prise Salz

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Mit je einer Prise Salz und Zucker würzen und mit dem Reissessig 30 Minuten marinieren.

Für die Schmortomaten:

400 g kleine rote Cherrytomaten
 1 Knoblauchzehe
 3 cm Ingwer
 3 getrocknete Limettenblätter
 1 Prise Zucker
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

300 g der Cherrytomaten waschen und halbieren. Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Knoblauch mit den Tomaten anschwitzen. Ingwer in dünne Scheiben schneiden, mit den Limettenblättern und einer Prise Salz in den Topf geben. Bei geringer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Limettenblätter entfernen. Masse pürieren und durch ein Passiersieb geben. Zusammen mit den anderen Cherrytomaten in einer Pfanne aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und nach Belieben Olivenöl unterrühren.

Für den Basmati:

100g Basmatireis
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Basmati gründlich waschen und in 250 ml gesalzenem und gezuckertem Wasser 10–15 Minuten garen.

Für die Garnitur:

1 Bund Frühlingslauch
 3 Zweige Basilikum

Frühlingslauch putzen und in kleine Röllchen schneiden. Basilikum abbrausen und trockenwedeln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Das Gericht auf Tellern anrichten, dekorieren und servieren.