

Gegrillte Maispoularde | Blumenkohl | Schnittlauch Rahmsoße | Pastrami Crumble

Zutaten

Gegrillte Maispoularde

- 4 Maispoularden Brust
- 1 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Thymian
- 2 Zitronenscheiben
- Rapsöl
- Salz, Pfeffer

Rahmsoße

- 500 ml Hühnerbrühe
- 50 g Butter
- 50g Sahne
- 80 g Schalotten
- 30 g Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Blumenkohl Creme und geröstet

- 1 Kg Blumenkohl
- 80 g Butter
- 2 El Rapsöl
- Salz, Muskatnuss

Pastrami Crumble

- 30 g getrockneter Pastrami
- 20 g Röstzwiebeln
- 50 g gerösteter Panco

Anleitung

Gegrillte Maispoularde

1. Maispoularden Brust mit Salz, Pfeffer, Rapsöl marinieren und in die vorgeheizte Grillpfanne auf der Hautseite grillen.
2. Schalotten und Knoblauch schälen, in breite Scheiben schneiden und mit in die Pfanne legen.
3. Nach 5 Minuten wird die Brust gedreht, die Zitronenscheiben, Thymian hinzufügen
4. und für weitere 5 Minuten grillen. Vorm servieren nochmal salzen und pfeffern.

Rahmsoße

1. Schalotten schälen, in Würfel schneiden und mit der Butter im Topf schwitzen.
2. Mit der Brühe und der Sahne aufgießen und auf die Hälfte reduzieren.
3. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit dem Mixstab fein mixen.
4. Vorm servieren den fein geschnittenen Schnittlauch unterheben.

Blumenkohl Creme und geröstet

1. Blumenkohl in große Röschen schneiden und 2/3 vom Blumenkohl in Salzwasser für 10 Minuten köcheln lassen.
2. Röschen mit einer Netzkelle aus dem Topf nehmen und in einem hohen Gefäß mit Butter, Salz, Muskatnuss mit Hilfe eines Mixstabs fein pürieren.
3. Restlicher Blumenkohl grob hacken und in einer Pfanne mit Rapsöl auf mittlerer Hitze rösten soweit der Blumenkohl goldbraune Stellen erhält wird gesalzen und für weitere 5 Minuten geröstet.

Pastrami Crumble

1. Zutaten werden in einer Schüssel zusammen vermengt.

