



**Fleisch**

# Maispoularde, Gewürzsud und Lauch

**Jakob Rittmeyer** bringt als Privatkoch das Restaurant zum Gast nach Hause, damit sie einen genussreichen Abend mit Freunden, Familie oder Geschäftspartnern verbringen können.

## Privatkoch Jakob Rittmeyer | Maispoularde, Gewürzsud und Lauch



Die Maispoularde kalt abwaschen, trockentupfen und in ihre Einzelteile zerlegen. Die Keulen können unabhängig vom Gericht auch am nächsten Tag in einem Schmorgericht verarbeitet werden. Die Karkasse und den Schweinebauch in einem Topf mit etwas hocherhitzterem Öl goldbraun anbraten und mit Gemüsefond aufgießen. Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Knoblauch, Lauch, Wacholderbeeren, Kümmel und Lorbeer hinzugeben und bei geringer Hitze für etwa zwei Stunden köcheln lassen. Den Sud während des Kochens regelmäßig pflegen und Trübstoffe auf der Oberfläche mit Hilfe einer Soßenkelle abschöpfen. Anschließend den Fond passieren und zusammen mit Wacholderbeeren, und Waldhonig auf ca. 200 ml reduzieren. Vor dem Servieren mit et-

was Salz und Birnoh abschmecken und passieren. Den Lauch waschen und in ca. 5 cm lange, dünne Julienne schneiden. In einem Topf mit gesalzenem Wasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Lauch mit Haselnussöl, einem Spritzer Zitronensaft, einer Prise Salz und etwas Zucker abschmecken und temperieren lassen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Haselnüsse darin leicht rösten. Anschließend mit Zucker karamellisieren und mit Salz und grobem Pfeffer aus der Mühle abschmecken und auf einem Teller abkühlen.



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 30 Min. + 2 Std. Garzeit

### Für 2 Portionen

#### Gewürzsud

- 1 Maispoularde (ca. 1200 g)
- 100 g Schweinebauch (mit Schwarte)
- 1 l Geflügel-/ Gemüsebrühe
- 2 Zwiebeln, halbiert und geschwärzt
- 1 Zehe Knoblauch
- 1/2 Stange Lauch
- 100 g Knollensellerie, gewürfelt
- 1 Karotte
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Wacholderbeeren
- 1 TL Kümmelsamen
- 1/2 EL Kastanienhonig
- Spritzer Birnoh

#### Lauchsalat

- 1/2 Stange Lauch
- Haselnussöl
- 1/2 Zitrone
- Salz, Zucker



Karamellierte Haselnüsse:

- 1 Ei Butter
- 10 Haselnüsse
- 20 g Zucker
- Salz, schwarzer Pfeffer

Gebratene Maispoularde:

- 2 Maispoulardenbrüste
- Sonnenblumenöl
- 1 Ei Butter
- 1 Zehe Knoblauch
- frischer Thymian

Eingelegte Perlzwiebeln:

- 6 kleine Perlzwiebeln/  
Schalotten
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Apfelessig
- 100 ml Wasser
- 1 EL Zucker
- frischer Thymian

Eingelegte Perlzwiebeln:

- 1 reife Birne, fein gewürfelt  
oder in Perlenform
- 5 - 10 g frischer Frühlingstrüffel

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Haselnüsse darin leicht rösten. Anschließend mit Zucker karamellisieren und mit Salz und grobem Pfeffer aus der Mühle abschmecken und auf einem Teller abkühlen.

Die Poulardenbrüste salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze auf der Hautseite für etwa 2 - 3 Minuten knusprig braten, wenden und für eine weitere Minute von der anderen Seite braten. Anschließend auf ein Gitter legen und für 5 - 6 Minuten bei 160 Grad Celsius in einem vorgeheizten Ofen fertig garen und kurz ruhen lassen. Vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter Knoblauch und Thymian arosieren und ggf. nachsalzen. (ca. 60 Grad Celsius Kerntemperatur).

Die Perlzwiebeln in etwas Olivenöl anbraten. Mit Salz, Zucker und Thymian würzen und mit Apfelessig und Wasser ablöschen. Den Sud samt Zwiebeln leicht reduzieren, bis diese den optimalen Garpunkt erreicht haben.

Die Birnenwürfel zusammen mit dem frisch gehobelten Trüffel vor dem Servieren in den heißen Würzsud geben.

