

Gefüllte Maispoularde karibischer Art mit Zucchini-Kokos-Krevetten-Röllchen, Chicorée-Salat und Croûtons

😊 happy-mahlzeit.com/2021/07/25/gefüllte-maispoularde-karibischer-art-mit-zucchini-kokos-krevetten-röllchen-chicorée-salat-und-croûtons

Zutaten für 2 Personen

Für die Hähnchen:

- 2 Maispoulardenbrüste à 140 g
- 50 g Manchego-Käse
- 1 Mango
- 1 Peperoni
- 1 Bund Schnittlauch
- 20 g Pinienkerne
- 20 g Mandeln

Für die Marinade:

- 1 TL Johannisbeer-Marmelade
- 1 TL Ananaspulver
- 1 TL Mangopulver
- 1 Zitrone
- 10 Scheiben Bacon
- 100 ml Rapsöl
- 2 TL grobes Meersalz
- Rosa Pfeffer aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Röllchen:

- 2 Zucchini
- 1 Orange
- 60 g vorgekochte Tiefseekrevetten
- 100 g Frischkäse
- 30 g Pinienkerne
- 30 g Kokosraspeln
- 50 ml Kokosmilch
- 1 EL Zucker
- 4 EL neutrales Öl, zum Anbraten
- 1 Prise Chili
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

- 2 Chicorée
- 1 rote Paprika
- 1 Mango
- 1 Ananas
- 20 ml weißer Balsamico
- 20 ml Milch
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 2 TL Zucker
- 30 ml Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Croûtons:

- 1/4 Weißbrot
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter

Zubereitung:

Den Ofen auf 90°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Poulardenbrüste eine Marinade aus Zitronenabrieb, Ananas- und Mangopulver, rosa Pfeffer, Marmelade, Salz und Pfeffer in einer Schüssel anrühren.

Für die Füllung die Mango schälen, den Kern herausschneiden und das Fruchtfleisch fein würfeln. Den Käse fein reiben. Peperoni längs halbieren, Scheidewände und Kerne entfernen und klein hacken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Mandeln und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldgelb anrösten. Mango, Käse, Peperoni, Schnittlauch, Mandel- und Pinienkerne in einer Moulinette zu einer cremigen Farce verarbeiten.

Die Poulardenbrüste waschen, trockentupfen und mit einem scharfen Messer eine Tasche einschneiden. Das Fleisch in einer flachen Schüssel mit Rapsöl und der Marinade übergießen. Von außen und innen gut einreiben. Je 2 EL Füllung in die Taschen geben und kompakt zusammendrücken.

Für den Salat den Chicorée waschen, trockenschleudern und vom Strunk befreien. Mango, Ananas und Paprika putzen, fein hacken und unter den Salat mischen. Aus Öl, Balsamico, Milch, Zucker und Senf ein Dressing anrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Croûtons das Weißbrot vom Rand trennen, würfeln und in einer Pfanne mit Butter und angedrückter Knoblauchzehe bei geringer Hitze goldbraun rösten. Auf Küchenkrepp abtropfen.

Einige Baconstreifen leicht überlappend auf ein Brett legen, das Fleisch damit umwickeln und mit Fleischergarn kompakt verschließen. Die Poulardenbrüste von jeder Seite für ca. 4 Minuten in der Grillpfanne braten und anschließend ca. 15 Minuten im Ofen nachziehen lassen.

Für die Zucchini-Röllchen die Zucchini in Scheiben hobeln, 2 Minuten in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten, salzen und pfeffern. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Pinienkerne und Kokosraspeln in einer weiteren Pfanne ohne Öl anrösten und mit der Moulinette zu einer groben

Masse verarbeiten. Mit Frischkäse, Kokosmilch und Zucker vermengen. Die Orange schälen, vorsichtig filetieren, fein hacken und zur Creme geben. Mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf die Zucchini-Scheiben streichen, einige Krevetten darauf verteilen und die Zucchini stramm zusammenrollen.

Die gefüllte Maispoularde mit Zucchini-Röllchen, Chicorée-Salat und Croûtons auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Christian Stübinger

Quelle: Die Küchenschlacht vom 19. Juli 2016

Episode: ChampionsWeek / Gewickelt & gerollt