

Maispoularde auf Leberwurstgraupen mit Schmorgurke und Senfschaum

Rezept für 4 Portionen

Zutaten:

Für die Maispoularde:

4 Maispoularden
Kapern
ca. 150 g Butter
Olivenöl
½ Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
etwas Koriandersaat
Abrieb einer Bio-Zitrone
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Öl zum Frittieren

Für die Leberwurstgraupen:

250 g Graupen
1 weiße Zwiebel
1 Schuss Bitburger Premium Pils
Hühnerbrühe
150 – 200 g grobe Leberwurst
Zwiebellauch
Olivenöl
1 Pr. unraffiniertes Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Schmorgurken:

1 rote Zwiebel
1 große Salatgurke
1 Schuss weißer Essig
50 g Butter
½ Bund Estragon
etwas aufgelöste Stärke
Olivenöl
unraffiniertes Meersalz
Rohrzucker (Fairtrade)

Für den Senfschaum:

150 ml Sahne

1 – 2 EL Dijonsenf

100 ml Hühnerbrühe

Sahnenspender (für 250 ml Flüssigkeit)

Zubereitung:

1. Graupen in kochendes Salzwasser geben, gar kochen, in ein Sieb abgießen und abschrecken.
2. Die rote Zwiebel fein würfeln. Die Gurke schälen, das Kerngehäuse entfernen und dieses mit etwas Salz und Zucker pürieren. Anschließend die entkernte Gurke in gleichmäßige Stücke schneiden und ebenfalls leicht salzen sowie zuckern.
3. Öl in einem Topf auf ca. 160° C erhitzen. Einige Kapern aus der Lake nehmen, leicht mit einem Küchentrepp abtrocknen und kurz frittieren, bis die Feuchtigkeit verschwunden ist. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und einige frittierte Kapern zum Garnieren zur Seite stellen.
4. Ca. 150 g Butter mit etwas Olivenöl, den restlichen frittierten sowie einigen frischen Kapern in einen Mixer geben. Knoblauch sowie Petersilie grob schneiden und ebenfalls zugeben. Koriandersaat mahlen und gemeinsam mit dem Abrieb einer Bio-Zitrone sowie frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer durchmischen, bis eine glatte Masse entsteht.
5. Die Butter mit einem Spritzbeutel unter die Haut der Maispoularden spritzen und diese kurz in den Tiefkühler geben, bis die Butter wieder fest ist.
6. Hühnerbrühe, Senf und Sahne mischen, in den Sahnenspender geben, die Kapsel einsetzen und aufschäumen. Alternativ die Sahne steif schlagen und den Senf sowie ggf. etwas Hühnerbrühe unterrühren. Bis zum Anrichten beiseitestellen.
7. Das pürierte Gurkeninnere durch ein Sieb in einen Topf passieren und erhitzen. Etwas Essig und den Saft, der sich in den geschnittenen Gurken gebildet hat, zugeben. Mit etwas aufgelöster Stärke leicht abbinden und mit der restlichen Butter montieren.
8. Die roten Zwiebelwürfel in etwas Olivenöl anschwitzen, einen kleinen Schuss Essig zugeben, um die Farbe zu erhalten.

9. Die Maispouarden in einer Pfanne in etwas Olivenöl auf der Hautseite kurz anbraten, die andere Seite salzen und ebenfalls kurz anbraten. In eine Auflaufform geben, flüssige Butter aus der Pfanne über das Fleisch gießen und bei 160° C Heißluft im Ofen rund 12 Minuten fertig garen.

10. Die weiße Zwiebel fein würfeln und in einem weiteren Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Die gekochten Graupen zugeben und mit einem Schuss Bitburger Premium Pils ablöschen. Kurz einkochen lassen und etwas Hühnerbrühe zugeben. Unter Rühren die Leberwurst einrühren und ggf. mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Je nach Konsistenz mit etwas Hühnerbrühe auffüllen, bis eine schlotzige Masse entsteht. Kurz vor dem Anrichten etwas geschnittenen Zwiebellauch unterheben.

11. In einem weiteren Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Gurkenstücke zugeben. Kurze Zeit später die roten Zwiebeln und den angedickten Gurken-Fonds einrühren. Den Estragon fein schneiden und ebenfalls unterheben. Abschmecken.

12. Die Graupen in der Mitte eines Tellers anrichten, die Gurkenwürfel außen herum drapieren und den Senfschaum aufsprühen. Die Maispoularde halbiert auf die Graupen setzen und mit den restlichen frittierten Kapern garnieren.