

Eatery

FEIN
KOCH
WERK

CAFÉ°RESTAURANT°EVENTS

EateryRezept

Gefüllte Maispoulardenbrust mit
Kürbis-Cranberry-MaronenRagout
und Rosmarinkartöffelchen

Feinkochwerk EATERY | Bahnhofstraße 4 | 82229 Seefeld-Hechendorf | 08152 98 98 662 | info@feinkochwerk-eatery.de



EateryRezept

Gefüllte Maispouardenbrust mit Kürbis-Cranberry-MaronenRagout und RosmarinKartöfelchen

Zutaten (für 4 Personen):

4 Stück Maispouardenbrust (+ Zahnstocker)
250 gr. Trockenfrüchte: Aprikose, Pflaume, Pinienkerne (optional)
1 Hokkaidokürbis
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
50 gr. getrocknete Cranberries
200 gr. Maronen (gekocht, geschält)
200 gr. Butter
Olivenöl
Weißwein
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Die Pouardenbrust zuputzen und an der dicken Seite jeweils eine Tasche für die Füllung einschneiden.

Zubereitung der Füllung:

Schalotte, Knoblauch und Trockenfrüchte klein schneiden. Pinienkerne anrösten und auf die Seite stellen. Schalotten in Olivenöl anschwitzen, Trockenfrüchte und Knoblauch dazu geben. Mit Portwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pinienkerne unterheben.

In einem Mixer zu einer Masse verarbeiten. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben. Die Pouardenbrust mit der Masse füllen und mit einem Zahnstocher verschließen.

Kürbisragout:

Eine Schalotte fein schneiden. Den Kürbis in kleine Würfel schneiden. Die Schale kann beim Hokkaido Kürbis mitgegessen werden. Zwiebel und Kürbis in Olivenöl andünsten. Getrocknete Cranberries zugeben. Wenn alles etwas Farbe bekommen hat, mit Weißwein ablöschen und ein Prise Salz und Zucker hinzu geben. Alles für 10 Minuten köcheln lassen.

Zeitgleich die gefüllte Pouardenbrust scharf anbraten und in den vorgeheizten Ofen bei 180 C für 11-15 Minuten durch garen.

Die Maronen in der Pfanne mit Butter erwärmen und einer Prise Salz abschmecken.

Zum Servieren die Pouardenbrust in Scheiben schneiden und auf dem Teller neben das Ragout und den Maronen platzieren. Zum diesem Essen passt wunderbar ein leichter Rotwein (Spätburgunder) oder ein kräftiger Weißwein (Grauburgunder).

Gutes Gelingen!