



Maispoularde mit Kartoffelchips und Erdbeerchutney

Zutaten:

2 Maispouarden
Bärlauchbutter
1 Knoblauch
1 EL Ingwer
1 Spitzpaprika
150g Erdbeeren
100g Kartoffeln
½ Habanero
1 Zwiebel
etwas Wasser
etwas Balsamicoessig
viel Olivenöl
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Zunächst schneiden Sie die Kartoffeln in sehr dünne Scheiben und legen diese nebeneinander in eine heiße, mit Olivenöl geölte Pfanne. Nicht zu heiß vorab anbraten, die Kartoffelchips benötigen Zeit und Ruhe. Schneiden Sie die Spitzpaprika in sehr, sehr dünne Würfel. Ebenso den Ingwer, den Sie den Fasern entlang klein schneiden. Teilen Sie ein Stück Bärlauchbutter ab und schieben diese unter die Haut der Maispouarden.

Dann legen Sie das Fleisch ebenfalls in eine geölte, heiße Pfanne und lassen die Pouarden von jeder Seite gut anbraten. Von der Habanero die Kerne entfernen und ebenfalls sehr klein schneiden. Die Hälfte dieser Frucht ist hier völlig ausreichend. Schneiden Sie die Erdbeeren in mittel-

große Stücke. Für das Chutney geben Sie zunächst Zwiebeln, Ingwer, Habanero und Spitzpaprika in einen Topf mit Öl und lassen Sie dies kurz etwas anschwitzen, dann mit etwas Wasser einreduzieren. Sobald alles etwas einreduziert ist, geben Sie die Erdbeeren und etwas Balsamicoessig hinzu. Die Pouardenbrust geben Sie für ca. 12 Minuten bei 190°C in den Ofen. Drehen Sie zwischen durch die Kartoffelscheiben um und lassen diese fertig anbraten. Nach zwölf Minuten entnehmen Sie das Fleisch dem Ofen. Teilen Sie die Poularde und legen diese auf das fertige Erdbeerchutney, daneben richten Sie die Kartoffelchips an. Anrichten und Genießen :)

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.