

Maispoularde mit Honigkruste in Buchenholz frisch geräuchert

Zutaten:

4 Stück Maispoularde ca 180 gr
4 EL Honig
Pfeffer aus der Mühle
Himalaya Salz
Duft der Macchia, Korsische Bergkräuter
Buchenholzstückchen vom Imkerzubehör
Imkerpfeife zum räuchern

Zubereitung:

Die Maispoularde ein bisschen in Form schneiden, dann die Unterseite mit dem Duft der Macchia würzen, umdrehen und die Hautseite mit Salz und Pfeffer würzen. In einen Bräter legen. Nun für ca eine Stunde die Maispoularde im Ofen bei 80 Grad garen, nun die Maispoularden mit Honig einpinseln, den Backofen Grillfunktion auf höchster Stufe vorheizen und die Maispoularden auf der Hautseite knusprig grillen (aufpassen wird sehr schnell schwarz). Die Buchenholzstücke entzünden, damit sie rauchen, dann mit der Imkerpfeife oder direkt in den Bräter legen und Deckel darauf machen. Dies machen Sie am besten im freien, Ca. 10 min. räuchern und dann servieren.

Steinpilzcreme

Zutaten:

200 gr Steinpilze
100 ml Sahne
60ml Weißwein
60 ml Gemüsebrühe
2 Stückchen Butter
1 Zwiebel und etwas Olivenöl
Mußkatnuß, Pfeffer aus der Mühle, Himalaya Salz.

Zubereitung:

Zwiebeln klein würfeln und mit dem Olivenöl glasig anbraten, die Steinpilze dazu geben. Mit Weißwein, Gemüsebrühe ablöschen, mit den Gewürzen nach Geschmack würzen und aufkochen. Jetzt die Sahne dazugießen und etwas einreduzieren. Zum Schluß die Butter unterziehen, dabei schon ganz von der Herdplatte nehmen und kurz ruhen lassen, während sich die Butter auflöst.

Balsamico Jus

Zutaten:

200 ml Bratenjus
40 ml alter Balsamico Essig
20 gr Schokolade mit 75/80 % Kakaoanteil
Pfeffer aus der Mühle, Himalaya Salz.

Zubereitung:

Bratenjus aufkochen und den alten Balsamico Essig darunter rühren, die Schokolade zum Schluss darin auflösen, etwas mit Pfeffer und Salz abschmecken