

Maishähnchen an Kaki-Kompott und Pastinaken-Stampf

Zubereitungszeit: etwa 45 Minuten
Rezept für vier Personen

Zutaten

Kaki-Kompott:

2 Kaki
2 TL Zucker
300 ml O-Saft
1 Sternanis

Pastinakenstampf:

500 g Pastinaken
500 g Kartoffeln
100 g Butter
300 ml Sahne
Muskat, Salz, Pfeffer
1 Hokkaidokürbis

Pfefferrahmsauce:

2 Schalotten
2 TL grüner Pfeffer
400 ml Bratenfond
100 ml Sahne
50 g Butter
2 cl Cognac

Maishähnchenbrüste:

4 Maishähnchenbrüste
1 Knoblauchzehe
je 1 Rosmarin- und Thymianzweig
50 g Butter

Zubereitung:

Für das Kaki-Kompott den Zucker karamellisieren, mit dem O-Saft ablöschen und mit dem Sternanis auf die Hälfte reduzieren. Währenddessen die Kakis in ein Zentimeter große Würfel schneiden und dazugeben, kurz aufkochen, dann kühl stellen.

Für den Pastinakenstampf die Kartoffeln und Pastinaken schälen und klein schneiden. Mit Sahne, Salz, Muskat und Pfeffer weich kochen, dann stampfen und die Butter unterheben. Kürbis in etwa drei Zentimeter breite Schiffchen schneiden, mit etwas Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen, bei 140 Grad etwa 20 Minuten garen.

Für die Maishähnchenbrüste die Maishähnchen würzen und in heißem Öl von beiden Seiten anbraten, dann etwa 15 Minuten zu dem Kürbis in den Backofen geben und ziehen lassen. Anschließend mit der Butter, dem Knoblauch und den Kräutern in einer heißen Pfanne schwenken.

Für die Pfefferrahmsauce die Schalotten fein hacken, mit dem grünen Pfeffer anschwitzen, dann mit Cognac ablöschen. Fond mit Sahne dazugeben und einreduzieren. Zum Schluss klein geschnittene Butter mit einem Schneebesen unterrühren.

Kurier am Sonntag vom 08. Dezember 2013
Weser-Kurier - 31. Jahrgang - Nr. 49 - Seite 12



Zur Person

Ralf Opitz ist Koch im „El Mundo“ in der Überseestadt. Er teilt sich diese Kolumne mit weiteren Bremer Köchen.

FOTO: KLAMA