



Rezeptkarte

Poularde auf Blumenkohlsalat & Granatapfelkernen mit “Kaffee-Curry“

Gebratene Poulardenbrust auf Blumenkohlsalat und Granatapfelkernen mit „Kaffee-Curry“

Für 4 Personen

Poularden:

4 Poulardenbrüste, Olivenöl, 50 g Butter, Salz, weißer Pfeffer, Kaffee-Curry (Gewürzzubereitung, Altes Gewürzamt)

Blumenkohlsalat:

600 g Blumenkohl, 1 Granatapfel, 40 g Schalotten in feine Würfel, 10 g Knoblauch in feine Würfel, 2 Zitronen Abrieb und Saft, 2 Limetten Abrieb und Saft, 250 ml Olivenöl, 2 TL Zucker, Salz, 2-3 TL Kaffee-Curry, je 1 kleiner Bund Petersilie und Minze

Zubereitung:

Für den rohmarinierten Salat zunächst den Granatapfel entkernen. Die Blumenkohlröschen auf dem Küchenhobel in 3 mm dünne Scheiben hobeln. Den Abrieb und Saft der Zitrusfrüchte in eine Schüssel geben und mit Salz, Zucker und Kaffee-Curry verrühren. Das Olivenöl zügig einrühren. Die gewaschene Petersilie und Minze in feine Streifen (Chiffonade) schneiden und in die Vinaigrette rühren. Kräftig abschmecken. Die Vinaigrette über den Blumenkohl gießen, gut vermengen und für 10 Minuten durchziehen lassen. Die Granatapfelkerne untermischen. Poulardenbrüste mit Salz und weißem Pfeffer würzen und auf der Hautseite anbraten. Ist diese goldbraun die Brüste umdrehen und in der Pfanne im 160°C heißen Ofen fertig garen. Am Ende der Garzeit die Butter hinzufügen und aufschäumen lassen. In die schäumende Butter etwas Kaffee-Curry geben und die Brüste damit übergießen und aromatisieren.