

# Maispoularde mariniert mit Kaktusblättern und Süßkartoffelragout

(4 Personen)



## Maispoularde

### Zutaten

4 Stk.	Maispoularde á 200 g
60 g	Kaktusblätter (geschnitten, aus dem Glas zur Dekoration)
4 g	Schnittlauch (fein geschnitten zur Dekoration)

### Zubereitung

Die Maispoularde am Vortag mit der "Marinade Pollo al horno" marinieren. Die "Koriander-Salsa" in eine Squeeze-Flasche (Spritzflasche) abfüllen.

Die Poulardenbrust schonend von allen Seiten anbraten und im Backofen bei 160°C fertig garen (Hinweis: Aufpassen, dass die Marinade nicht verbrennt!).

## Marinade Pollo al horno

### Zutaten

2 g	Paprikapulver, rosenscharf
12 g	brauner Zucker
2 g	Kreuzkümmel (gemahlen)
8 g	Zwiebelwürfel (5x5 mm)
8 g	Senf, mittelscharf
40 ml	Pflanzenöl
5 g	Chili Morita, ganz
25 g	Kaktusblätter (geschnitten, aus dem Glas)
	Salz

### Zubereitung

Alle Zutaten zu einer glatten Masse mixen und mit etwas Salz abschmecken.

## Koriander-Salsa

### Zutaten

10 g	Paprika rot/gelb/grün (gewürfelt 5x5 mm)
10 g	rote Zwiebelwürfel (5x5 mm)
20 g	Tomatenwürfel (15x15 mm)
30 g	Ketchup
2 ml	Wasser
10 ml	Balsamicoessig, bianco
10 g	Koriander, frisch
5 ml	Limettensaft
	Salz, Pfeffer, Tabasco

### Zubereitung

Koriander schneiden, mit den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken.

## Süßkartoffelragout

### Zutaten

670 g	Süßkartoffeln (geschält und gewürfelt)
100 g	Zwiebelwürfel (5x5 mm)
3 ml	Olivenöl
200 g	Paprika rot, gelb, grün (gewürfelt 5X5 mm)
200 g	Tomaten, frisch (gewürfelt 15x15 mm)
10 g	Koriander, frisch

### Zubereitung

Süßkartoffeln, Tomaten- und Paprikawürfel in der Pfanne anbraten und den geschnittenen Koriander unterheben.

## Anrichten

Das Süßkartoffelragout in der Mitte des Tellers anrichten und die schonend gegarte Poulardenbrust darauf platzieren. Danach die Koriander-Salsa um das Süßkartoffelragout verteilen. Zuletzt mit dem Schnittlauch und den geschnittenen Kaktusblättern dekorieren.