

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Dezember 2025 (WH von 2018) ▪**
Ehemaligen Woche ▪ Weihnachtliches Leibgericht mit Nelson Müller



Leonard Schulze-Vorberg

Maispoularde mit Kartoffel-Maronen-Stampf und Rotkohl-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Maispoularde:

2 Maispoulardenbrüste à 200 g, mit
Haut
2 EL flüssigen Honig
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian
1 Msp. edelsüßes Paprikapulver
1 Msp. mildes Chilipulver
Rapsöl, zum Braten
Grobes Meersalz, zum Würzen
Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Thymian abbrausen, trocken wedeln und klein hacken. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Maispoularde abwaschen und trocken tupfen. Mit Rapsöl und Honig bestreichen. In einer Grillpfanne von beiden Seiten kräftig anbraten und anschließend mit Paprika- und Chilipulver sowie grobem Meersalz, Thymian und Knoblauch bestreuen. Das Fleisch im Ofen ca. 20 Minuten zu Ende garen und mit Pfeffer würzen.

Für den Kartoffel-Maronen-Stampf:

300 g mehlig kochende Kartoffeln
150 g geschälte vorgekochte Maronen
100 ml Sahne
150 g Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Kartoffeln und Maronen in Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen. Sahne in einem Topf erhitzen. Kartoffeln sowie Maronen abgießen und ausdampfen lassen.

Kartoffeln und Maronen durch eine Kartoffelpresse geben und Sahne und Butter mit einem Kochlöffel zügig unter die Kartoffeln und die Maronen heben. Püree mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Für das Rotkohl-Pesto:

100 g Rotkohl
1 unbehandelte Zitrone
1 Knoblauchzehe
50 g Cashewkerne
50 g Parmesan
100 ml Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl grob hacken. Knoblauch abziehen und würfeln. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Parmesan in Würfel schneiden. Rotkohl, Knoblauch, Cashewkerne, Parmesan und Olivenöl mit einem Stabmixer fein zerkleinern. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Pesto mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Für die kandierten Walnüsse mit

Apfel:

1 Handvoll Walnüsse
1 sauren Apfel
30 g Zucker
1 Prise Zimt
Salz, aus der Mühle

Apfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und ein Viertel würfeln.

Zucker, Salz und Zimt in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und Walnüsse sowie Apfelstückchen dazugeben. Auf ein Blech geben und abkühlen lassen. Die kandierten Walnüsse und Apfelstückchen werden als "Crunch" auf das Pesto dekoriert.

Für die Deko:

1 Beet Kresse

Kresse abschneiden und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.