



BASF

We create chemistry

Maispoularde mit Feigen-Risotto, Gewürzkarotten, Topinambur- Püree und Schnittlauchöl



2 Stunden



4 Personen



Fleisch

Zutaten

Maispoularde

- 1 Maispoularde ca. 2 Kg
- Pfeffer Melange

Feigen-Risotto

- 3 Feigen
- 200 gr Risottoreis
- 1-2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 120 gr Grana Padano
- 40 gr Butter
- 600 ml Gemüsebrühe

Gewürzkarotten

- 750 gr Karotten
Alternativ Karottensaft 250 ml
- 500 ml Orangensaft
- Zimt, Sternanis, Szechuan Pfeffer

Topinambur Püree

- 500 gr Topinambur
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne

Kräuterjus

- 50 ml neutrales Öl
(z.B. Sonnenblumenöl)

Zubereitung

- 1) Die Maispoularde gründlich abwaschen, von innen und außen. Anschließend mit Küchentuch trocken tupfen und mit Öl, Pfeffer und Salz würzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft, für ca. 45 Min. garen. Die Keulen auslösen und im noch warmen Ofen weiter garen lassen.
- 2) Den Orangensaft in einem hohen Topf mit Zimtstange, 1-2 Sternanis und 1 El. Szechuan Pfeffer geben. Ca. 15 min. einreduzieren lassen und anschließend abpassieren.
- 3) Die Karotten waschen und die 4 größten mit dem Sparschäler in feine Streifen schälen. Die übrigen Karotten, sowie den Überhang vom Schälen durch den Entsafter lassen. Alternativ Karottensaft aufkochen, durch ein Tuch passieren. Die Schalen im vorgeheizten Backofen bei ca. 90 °C für 2,5 Std. dehydrieren. Die Karotten in dem aromatisierten Orangensaft weichkochen.
- 4) Die Topinambur waschen und schälen. In der Milch-Sahne Mischung bei niedriger Hitze garen. Anschließend durch ein Sieb passieren und die Flüssigkeit zum Abschmecken des Risottos benutzen. Die Topinambur in einem Behältnis zu einem Püree mixen, falls nötig Milch-Sahne Mischung dazugeben.



Maispoularde mit Gnocchi, Gewürzkarotten, Topinambur Püree und Schnittlauchöl

 **BASF**

We create chemistry

Zubereitung

- 5) Den Risottoreis abwaschen. Schalotten schälen und klein würfeln. Anschließend glasig in Rapsöl anschwitzen. Den gehackten Knoblauch mit dem Risottoreis hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Anschließend mit Gemüsebrühe ablöschen. Den Vorgang wiederholen bis der Reis gar ist. Gegen Ende der Garzeit, den geriebenen Parmesan (Grana Padano) und die Butter hinzugeben. Die Feigen abwaschen und achteln und ebenfalls dazugeben.
- 6) Für das Schnittlauchöl das neutrale Öl auf 60°C erhitzen und den gewaschenen Schnittlauch hinzugeben. Mit einem Mixer pürieren und anschließend durch ein Küchensieb abpassieren, in eine Flasche füllen und kaltstellen.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte



Wissenswertes

Verrückt, die Pflanzengattung der Feigen umfasst zwischen 750 und 1000 Arten. Die in Deutschland bekannteste Gattung heißt *Ficus Carica*, auch die „Echte Feige“ genannt. Die Färbung ist je nach Klima grün bis leicht violett und die Form ist kegelförmig.

