

# Maispoulardenbrust „Cajun Style“ mit Curry-Sauce, Kidneybohnen-Bananen-Püree und Mango-Salsa

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/10/24/maispoulardenbrust-cajun-style-mit-curry-sauce-kidneybohnen-bananen-puree-und-mango-salsa](https://happy-mahlzeit.com/2021/10/24/maispoulardenbrust-cajun-style-mit-curry-sauce-kidneybohnen-bananen-puree-und-mango-salsa)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Maispoulardenbrust:

- 2 Maispoulardenbrüste à 120 g
- 1 TL gerebelter Thymian
- 1 TL getrockneter Oregano
- 2 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL gemahlener Cayennepfeffer
- 1/2 TL rote Pfefferflocken
- 2 TL Salz
- Pfeffer
- Rapsöl

### Für das Püree:

- 1 Schalotte
- 3 Bananen
- 1 Dose Kidneybohnen
- 250 ml Hühnerfond
- 1/2 TL Zucker
- 1 Prise Salz
- Rapsöl

### Für die Curry-Sauce:

- 3 Schalotten
- 125 ml trockener Weißwein
- 250 ml Hühnerfond
- 250 ml Schlagsahne
- 100 g Butter
- Rapsöl
- Jaipur-Currypulver
- Salz

### Für die Mango-Salsa:

- 1 rote Paprika
- 1 rote Chili
- 1 Mango
- 1 Limette
- 1 TL Olivenöl
- 1 Bund Koriander
- Salz

### **Für die Garnitur:**

- 1 Tortilla
- 500 ml Sonnenblumenöl, zum Frittieren

### **Zubereitung:**

Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. In der Fritteuse Sonnenblumenöl auf 180 Grad erhitzen. In einem Topf Wasser auf circa 68 Grad erhitzen.

Für die Maispoulardenbrust das Fleisch kalt abbrausen, trockentupfen und erst in Klarsicht-, dann in Alufolie wickeln. In circa 68 Grad heißem Wasser 10 Minuten pochieren.

Knoblauchpulver, Paprikapulver, Zwiebelpulver, Cayennepfeffer, Thymian, Oregano, Pfefferflocken, Salz und Pfeffer

vermengen. Poulardenbrust aus dem Wasser und der Folie nehmen, mit der Gewürzmischung einreiben und in heißem Rapsöl anbraten. Bei 140 Grad im Ofen warm halten.

Für das Kidneybohnen-Bananen-Püree die Bananen schälen und klein schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen, Banane und Schalotte anbraten. Kidneybohnen abschütten und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Fond ablöschen und mit Salz und Zucker abschmecken. Mit einem Stabmixer pürieren.

Für die Salsa die Mango schälen, halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Chili waschen, halbieren, entkernen und klein hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Limette waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Mango mit Limettensaft und – abrieb, Chili, Olivenöl, Salz und Koriander vermengen. Kerngehäuse der Paprika entfernen. ¼ der Paprika schälen, in feine Würfel schneiden und zur Salsa geben.

Für den Curry-Schaum die Schalotten abziehen und fein würfeln. Rapsöl erhitzen und die Schalotten glasig anschwitzen. Mit Weißwein und Fond ablöschen. Reduzieren lassen. Sahne, Butter, Salz und Currypulver hinzufügen und in eine Espuma-Flasche füllen.

Für die Garnitur Mais-Tortilla in feine Streifen schneiden, in heißem Sonnenblumenöl frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Maispouardenbrust „Cajun Style“ mit Curry-Schaum, Kidneybohnen-Bananen-Püree und Mango-Salsa auf Tellern anrichten, mit Tortilla-Streifen garnieren und servieren.

Rezept: Karin Hämmerle

Quelle: Die Küchenschlacht vom 31. Oktober 2016

Episode: ChampionsWeek – Crazy Chicken