

## Johann Lafer | Mit Dörrobst gefüllte Maispoulardenbrust auf Kürbis-Polenta

---

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 80 g Dörrobst (z. B. getrocknete Aprikosen, Pflaumen, Cranberries)
- 4 Maispoulardenbrüste mit Haut à ca. 120 g
- 150 g Muskatkürbis
- 1 cl Rum
- 30 g Pinienkerne
- 30 g Kürbiskerne
- 2 EL Butterschmalz
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Schalotte
- 500 ml Milch
- 80 g Butter
- 50 g Polenta-Grieß
- 2 EL Sahne
- 1/2 Bund Petersilie
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Das Dörrobst ganz fein würfeln und mit dem Rum beträufeln. Pinienkerne und Kürbiskerne ohne Fett nacheinander in einer Pfanne rösten, etwas abkühlen lassen, fein hacken und mit dem Dörrobst vermischen.

In die Maispoulardenbrüste jeweils eine tiefe Tasche schneiden, mit der Dörrobstmischung füllen und gut andrücken. Eventuell mit Zahnstochern zustecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Brüste darin von beiden Seiten anbraten. Schalotte halbieren und zusammen mit Rosmarin und Thymian zugeben. Alles ca. 10 – 12 Minuten fertig garen und zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Milch mit 50 g Butter aufkochen und mit Salz und Muskat würzen. Den Polenta-Grieß nach und nach unter ständigem Rühren einstreuen. Die Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren ausquellen lassen.

Das Kürbisfleisch fein würfeln. Die Butter schmelzen und die Kürbiswürfel darin anschwitzen, bis sie etwas Farbe haben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in die Polenta einrühren. Petersilie hacken und Sahne schlagen. 1 EL Petersilie zusammen mit der Sahne der Polenta zugeben und ebenfalls einrühren.

Die Kürbis-Polenta auf Teller verteilen. Die Poulardenbrüste in Tranchen schneiden und auf der Polenta anrichten.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 17.11.2007*

*Prominente Gäste: Elton & Jan-Gregor Kremp*