

Johann Lafer | Zitronengras-Essenz mit Pfeffer-Polenta

Zutaten für 4 Personen

Für die Zitronengras-Essenz:

- 250 g Poulardenkeulenfleisch ohne Haut
- 1/2 Lauchstange
- 4 Stangen Zitronengras
- 1 Limette, unbehandelt
- 5 Zweige Koriander
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 3 Zweige Thymian
- 2 Eier
- 1 Liter eiskalter Geflügelfond
- Fleur de Sel
- Salz
- Pfeffer
- Chili aus der Gewürzmühle
- Sojasoße

Für die Polenta:

- 1 TL gemischte Pfefferkörner (weiß, schwarz, rosa)
- 150 ml Milch
- 50 g Polentagrieß
- 30 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 50 g Zuckerschoten
- Salz
- Muskat

Zubereitung:

Das Poulardenkeulenfleisch durch den Fleischwolf lassen. Lauch putzen und in kleine Würfel schneiden. Das Zitronengras putzen, waschen und grob schneiden. Die Limette auspressen und die Schale abreiben. 2 Eier

trennen. Poulardenfleisch, Lauchwürfel und Zitronengras mit Limettenschale und -saft, Koriander, Pfefferkörner, Thymian, Eiweiß und Fleur de Sel mischen.

Das Klärfleisch mit dem eiskalten Geflügelfond in einem Topf unter vorsichtigem Rühren aufkochen und bei milder Hitze etwa 30 Minuten ziehen lassen. Dabei nicht mehr umrühren. Die Zitronengras-Essenz durch ein sauberes Stofftuch gießen und mit Salz, Pfeffer, Chili und Sojasoße abschmecken.

Für die Polenta den Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Milch mit Salz, Muskat und Pfeffer aufkochen. Polentagrieß einrühren und 2 Minuten köcheln lassen. Die Butter zufügen und weitere 5 Minuten bei

milder Hitze quellen lassen. Die Zuckerschoten kurz blanchieren und anschließend in feine Streifen schneiden.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, unter die leicht abgekühlte Polenta heben und die Masse etwa 1cm dick auf ein gefettetes Backblech streichen. Anschließend auskühlen lassen.

Die Polenta in kleine Rauten schneiden und mit den Zuckerschotenstreifen in der heißen Zitronengras-Essenz anrichten.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 18.08.2007

Prominenter Gast: Nova Meierhenrich