

## **Geflügelmousse mit grillierten Spargeln und Chili-Knoblauchöl auf Polentarondellen**

Backofen auf 180° vorheizen

**Für 4 Personen als Vorspeise; für 2 Personen als Hauptgang**

### **Für die Geflügelmousse:**

250g Pouletbrustfilet

5 dl Gemüsebouillon

2 TL scharfes Currypulver

½ TL Paprikapulver

1 Knoblauchzehe

1 Frühlingszwiebel

1 Ei

50 ml Weisswein

2 dl Halbrahm

Salz, Pfeffer

2 EL Pistazienkerne, zerkleinert

4 kleine oder 2 grosse Ramequin- oder Ofenförmchen

wenig Butter zum Einfetten

Tiefes Ofenblech

Eine kleine Pfanne mit Bouillon, Currypulver und Paprika aufkochen. Das Pouletfleisch abtupfen und sehr klein schneiden. So bald die Bouillon kocht, das Pouletfleisch zugeben und in ca. 7-8 Minuten gar kochen. Auf einem Sieb abtropfen lassen und dabei die Bouillon auffangen. Pouletfleisch abkühlen lassen.

Knoblauch und Zwiebel rüsten und klein schneiden.

Pouletfleisch, Knoblauch, Zwiebel, Weisswein und ein paar Esslöffel Kochflüssigkeit in einem hohen Becher geben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Wenn die Masse zu trocken wird, mehr Kochflüssigkeit zugeben und weiter pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer anderen Schüssel den Rahm steif schlagen. Das Pouletfleisch mit den Pistazienkernen vorsichtig darunter mischen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Die Ofenförmchen gut einfetten – Boden und Seiten – und die Masse über die Ofenförmchen verteilen.

In einem Wasserbad im Backofen ca. 30-40 Minuten backen.

### **Unterdessen die Polenta kochen:**

Ca. 40g pro Person in Salzwasser nach Anleitung auf der Verpackung kochen (je nach Sorte 30-40 Minuten).

**Spargeln:**

250g dünne, grüne Spargeln  
2-3 EL gutes Olivenöl  
grobes Himalayasalz

die Enden ca. 2 cm abschneiden, die Spargeln waschen und abtupfen.

Eine Grillpfanne mit Olivenöl erhitzen und die Spargeln in ca. 15 Min grillieren. Ab und zu mit einer Zange vorsichtig umdrehen. Die Spargeln werden ein wenig knusprig und bleiben knackig.

**Chili-Knoblauchöl:**

1 scharfe Peperoncini  
1 grosse oder 2 kleine Knoblauchzehen  
3-4 EL Olivenöl  
2 EL Pinienkerne  
4 getrocknete Tomaten im Öl, in Streifen geschnitten  
grobes Himalayasalz

**Dekoration:**

2 Limettenspalten

Peperoncini sehr fein schneiden; Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine kleine Bratpfanne mit Olivenöl erhitzen, Peperoncini, Knoblauchscheiben und Pinienkerne darin anbraten, bis das Ganze ein wenig Farbe angenommen hat. Am Schluss die Tomatenstreifen zugeben, diese nur warm werden lassen. Das Ganze mit Himalayasalz würzen.

**Anrichten:**

Die Polenta 1 cm dick auf einem kalt abgespülten Blechrücken ausstreichen. Rondellen von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen und vorsichtig auf die Teller setzen.

Die Spargeln dekorativ darauf verteilen, die Geflügelmousse mit einem Messer aus der Form nehmen und vorsichtig auf die Spargeln setzen.

Das heisse Chili-Knoblauchöl auf das Gericht verteilen.

Die Teller mit Limettenspalten dekorieren.