



MAISHENDL VOM HOLZKOHLEGRILL MIT BUCHWEIZEN, PORTWEINZWIEBEL

Buchweizen und Mais verstärken das nussige Aroma der Maishendlbust, die durch das behutsame Grillen aromatisch und saftig bleibt.

MAISHENDL

400 ml Olivenöl, 1 Bund Oregano
 2 Stück Maishendlfilet Supreme à 220 g
 100 g Buchweizen, eingeweicht
 20 g Bauchspeck
 1 Zweig Oregano
 1 Lorbeerblatt
 Salz und Pfeffer aus der Mühle
 8 Stk. Mini-Maiskolben, bissfest gegart
 12 grüne Bohnen, bissfest gegart
 4 EL Saubohnen, ausgebrochen, kurz blanchiert
 Selleriefond

PORTWEINZWIEBEL

20 g Zucker
 20 g Butter
 250 g Perlzwiebeln, frisch, geschält
 300 ml kräftiger Portwein
 100 ml Geflügelfond (Feinkostladen)
 30 g Bauchspeck
 2 Zweige Oregano
 3 Pfefferkörner
 1 Zimtnelke
 1 Lorbeerblatt frisch
 1 Spritzer Rotweinessig, Salz

MAISPÜREE

800 g Maiskolben am Stück, vorgegart
 40 g Bauchspeck
 100 ml Weißwein
 100 ml Geflügelfond (Feinkostladen)
 je 200 ml Sahne und Milch
 Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer
 1 Spritzer Weißweinessig

MAISHENDL

Olivenöl und Oregano auf 60 °C erhitzen und abkühlen lassen. Die Maishendl über Nacht einlegen. Anschließend herausnehmen, trocken tupfen und auf dem Holzkohlegrill beidseitig ca. 2 Minuten grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen, an einem warmen Platz zugedeckt rasten lassen. Den Buchweizen in Wasser zusammen mit dem Speck, dem Zweig Oregano und dem Lorbeerblatt bissfest garen. Durch ein Sieb gießen, Gewürze entfernen und sofort in einer Pfanne mit einem EL Butter verfeinern. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse in wenig Butter und Selleriefond erwärmen, mit Salz würzen.

PORTWEINZWIEBELN

In einem Topf den Zucker leicht karamellisieren, die Butter zugeben, die Perlzwiebeln hinzufügen. Leicht karamellisieren und anschließend mit dem Portwein ablöschen, einkochen und mit dem Geflügelfond auffüllen. Die Gewürze, den Zweig Oregano und den Bauchspeck zugeben und den Fond aufkochen, mit einem Backpapier abdecken und 2 Std. ziehen lassen. Mit Salz und Rotweinessig abschmecken.

MAISPÜREE

Die Maiskörner mit einem Messer vom Kolben schneiden. Die Maiskörner und den Bauchspeck in einen Topf geben und in wenig Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen. Mit Geflügelfond, Sahne und Milch auffüllen. Die Maiskörner darin weich kochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig reduziert ist. Den Mais zu einem glatten Püree mixen, durch ein feines Sieb streichen und anschließend mit Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer und Weißweinessig abschmecken.

Fertigstellung

Das Maispüree beliebig auf den Teller setzen (auf unserem Foto in eine maisähnliche Silikonform gefüllt und gestürzt), das Gemüse und die Portweinzwiebeln auf dem Teller anrichten. Das Maishendl aufschneiden und dazugeben. Mit feinen Oregano-Spitzen garnieren. Mit dem Oreganoöl beträufeln. Mit Popcorn bestreuen. Mit Eissalat und Oregano ausgarnieren.

