



LACKIERTES MAISHENDLFILET MIT KERBEL, TAMARINDE

Das Saftigste vom Maishendl, feiner Honig, milde Wurzelaromen, mit frischem Kerbel harmonisch ergänzt.

LACKIERTES MAISHENDLFILET

4 Stück Maishendlfilet
Salz, Pfeffer aus der Mühle

TAMARINDENLACK

100 g Honig
100 ml dunkler Geflügelfond
50 ml Weißweinessig
je 10 g Koriandersamen, Zimtstange, Gewürznelke,
Langer Pfeffer, Piment
1 frische, mittelgroße Tamarinde,
ausgekratzt

KERBELKNOLLENCREME

300 g große Kerbelknollen
300 ml Gemüsefond
200 g Crème fraîche
100 g Lardocreme
400 g Kerbel, vom Stiel abgezupft
Butter
Apfelessig

INGELEGTE KERBELKNOLLEN

100 g kleine Kerbelknollen
200 ml Essigfond
Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

ESSIGFOND

1 l weißer Balsamico, mild
2,5 l Wasser
500 g Zucker
40 g Salz
1 Schalotte
2 Stück Sternanis
1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Koriandersamen
1 Zitrone, in Scheiben geschnitten

LACKIERTES MAISHENDLFILET

Die Maishendlfilet vakuumieren und bei 62 °C für 8 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Tamarindenlack überziehen.

TAMARINDENLACK

Alle Zutaten zusammen aufkochen und langsam auf die Hälfte sirupartig einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren und kalt stellen.

KERBELKNOLLENCREME

Die Kerbelknollen schälen und in Würfel schneiden. In etwas Butter farblos anschwitzen und mit dem Gemüsefond aufgießen. Die Kerbelknollen sehr weich kochen bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Im Thermomix mit der Crème fraîche, der Lardocreme und dem Kerbel fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und Apfelessig abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Sofort verwenden.

INGELEGTE KERBELKNOLLEN

Kerbelknollen waschen und bürsten. Ca. 4 Minuten im Essigfond leicht köcheln und in Einmachgläsern luftdicht verschließen. Mindestens 3 Tage gekühlt ziehen lassen. Die Kerbelknollen in diesem Sud erhitzen und etwas Butter zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ESSIGFOND

Wasser und Essig aufkochen, Salz und Zucker darin auflösen. Restliche Zutaten zugeben und 15 Minuten ziehen lassen. Passieren.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Stiele und Blätter mit etwas Kerbelöl ausgarnieren. Scheiben vom grünen Apfel dazugeben. Eventuell etwas gebundenen Maishendlsaft dazu reichen. Knusprige Maishendlchips dazu servieren.

