

## Gefüllte Maispoulardenbrust

Zutaten (für 4 Personen)

4 Maispoulardenbrüste mit Haut à 150 - 180 g

Füllung:

100 g Butter

60 g Pistazien, grob gehackt

3 Thymianzweige, von 2 Zweigen die Blättchen grob gehackt

1 EL Rosenwasser

20 g frischer Ingwer, geschält und fein gewürfelt

2-3 EL Mehl

1 EL Butterschmalz

1 Knoblauchzehe, leicht angedrückt

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Butter mit den Pistazien, gehacktem Thymian, Rosenwasser, Ingwer und einer Prise Salz mit der Hand mischen und gut verkneten. Die Maispoulardenbrüste salzen und von der breiteren, dicken Seite her aufschneiden, so dass jeweils eine Tasche entsteht.

Mit der Pistazienmasse füllen und schliessen.

In Mehl wälzen und auf der Hautseite zwei Minuten im heissen Butterschmalz anbraten. Die Knoblauchzehe und einen Thymianzweig dazugeben, wenden und weitere zwei Minuten braten.

Anschliessend für ca. 8 Minuten im auf 200° C vorgeheizten Backofen weitergaren, herausnehmen, Ofen auf 250° C aufheizen und noch einmal 4 Minuten garen, damit die Haut schön kross wird.

Mit Zimt-Piment-Reis und Safransauce anrichten und nach Belieben etwas von dem Bratfett darüber geben.

Rezept aus: Hanna Saliba und Lutz Jäkel: Salibas Welt: Eine kulinarische Reise durch Syrien (Umschau Verlag).