

Maispouarden-Brust und –keule, in der Pfanne gebraten

Ein Hähnchen oder Huhn mit mehr als 1.200 g Gewicht, geschlachtet vor der Geschlechtsreife, heißt Poularde.

Maishühner oder Maispouarden werden überwiegend mit Mais gefüttert, das ist aufwendiger und teurer als die übliche Mast. Also ist auch das Maishühnchen oder die Maispoularde teurer als andere Hühnchen oder Pouarden. Das Fleisch und vor allem die Haut sind gelblich.

Falls sie „zu gelb“ sind, ist Vorsicht geboten. Es sind aufgrund des Preisunterschiedes inzwischen „gefälschte“ Maishühnchen, -pouarden auf dem Markt, die einfach mit gelber Farbe eingefärbt wurden.

Test auf Echtheit: Mit Messer leicht drüber gehen, falls die Farbe „echt“ ist, dann wird die Haut verletzt. Falls das Tier „gefälscht“ ist, setzt sich etwas Farbe am Messer ab.

Wenn ein Messer scharf ist, stehen die Moleküle an der Schneide alle in einer Richtung. Beim Schneiden auf dem Brett, verändern sich die Moleküle dann in unterschiedliche Richtungen. Das Messer-Abziehen am Wetzstahl ist nicht zum Schärfen da sondern nur dazu, dass die Moleküle an der Messerschneide wieder in die gleiche Richtung ausgerichtet sind, dann schneidet es besser. Zu Beginn des Wetzens mit dem Messerrücken einmal runter und hoch am Wetzstahl entlang dann „ist der Durcheinander perfekt“ (AK). Dann die Schneide am Wetzstahl entlang ziehen.

Keulen auslösen. Da sie in der Pfanne gebraten werden, die Keulen vom Knochen lösen: Auf Unterseite aufschneiden bis zum Knochen, dann den Knochen entlang und Knochen auslösen.

Bei Brust an Grat entlang schneiden und auslösen in zwei Hälften. Knochen am Schulterbein durchschneiden. Flügel am zweiten Gelenk nach der Brust abschneiden (den ersten Knochen dranlassen = „Supreme-Schnitt“). Das restliche Gerippe (=Karkasse) für Hühnerbrühe verwenden. Flügel können zu Chicken Wings werden (oder auch zu Brühe, falls nicht gewünscht).

Mit Pfeffer, Salz und AKs geheimer Winter-Gewürzmischung würzen (oder eben selbst was mischen ☺).

Fett in Pfanne erhitzen und Fleisch bei mittlerer Hitze anbraten. Nach dem Wenden Thymian-, Rosmarin- und Salbeizweige dazulegen und mitbraten.

Wenn „Fingerprobe“ gemacht werden soll, ist es sinnlos, oben auf das Fleisch zu fühlen. Fleischstück zwischen zwei Fingern seitlich testen. Wenn das Fleisch fertig ist, ist es elastisch und zart, gibt auf Druck leicht nach, geht aber sofort zurück in ursprüngliche Form, „Delle“ bleibt nicht.

Etwas abkühlen lassen. Brustfleisch schräg aufschneiden. Warum? Wenn gerade geschnitten wird, sieht Fleischanschnitt trocken aus. Wird schräg geschnitten, dann sieht Fleischanschnitt saftig aus.