

SUPRÊME DE VOLAILLE " MARYLAND "

<u>Zutaten:</u>	1 grosses Poulet
	2 Essl englischen Senf mit wenig Weisswein anrühren
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
zum Stäuben	Mehl
	2 Eier zerschlagen
zum Braten:	200 gr geriebenes Weissbrot / Paniermehl
	1-2 Essl eingesottene Butter
<u>GARNITUREN:</u>	4/4 Bananen
<u>Bananen</u>	Mehl
	1 Ei
	1 Essl eingesottene Butter
<u>Tomaten</u>	2 Tomaten, halbiert
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Basilikum
	30 gr Butterflocken
<u>Speck</u>	4 Specktranchen, grillieren
<u>Maispfannkuchen</u>	2 Dosen Maiskörner, abgetropft
	3 Essl Milch
	2 Essl Mehl
	2 kleine Eier
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	1 Prise Knoblauchpulver
	1 Essl Peterlie, fein gehackt
zum Braten:	2-3 Essl Erdnussöl

Zubereitung:

MAISPFANNKUCHEN: Milch und Eier gut mischen, dann das Mehl beifügen und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Peterlie würzen. Die gut abgetropften Maiskörner beifügen. Das Erdnussöl in einer Teflonpfanne heiss werden lassen und die Mischung Esslöffelweise hineingeben und gold-gelb braten. Ergibt ca. 8 Stück. Warm halten.

BANANEN: Die geschnittenen Bananenviertel mit Mehl leicht stäuben und durch das geschlagene Ei ziehen und in eingesottene Butter gold-gelb braten. Warm halten.

TOMATEN: Die halbierten Tomaten mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Butterflocken würzen und im Backofen fertig machen. Warm halten.

POULET: Das Poulet in Keulen und Brust zerlegen, ausbeinen, leicht klopfen. Die Stücke mit englischen Senf bestreichen und mit Mehl leicht stäuben. Durch das geschlagene Ei ziehen und in Paniermehl wenden. In eingesottene Butter gold-gelb braten. Evtl. die Stücke tranchieren, anrichten und mit den Garnituren garnieren.