



Elisabeth Freese

Maishendlbrust mit Eiswein-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

60 g Risotto
1 Schalotte
10-20 g Parmesan
1 EL Butter
Schlagsahne, zum Abschmecken
50 ml Eiswein
200 ml Hühnerfond
½ Vanilleschote
Ras el-Hanout, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Hühnerfond in einen Topf geben und erwärmen.

Schalotte abziehen, hacken und in Butter anschwitzen. Reis zugeben, kurz andünsten und mit Eiswein aufgießen. 100 ml warmen Hühnerfond dazugeben und bei nicht allzu großer Hitze unter wiederholtem Umrühren 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Ras el-Hanout würzen, zudem Vanilleschote zugeben. Alles bei schwacher Hitze und unter langsamem Zugießen des restlichen Fonds weitere 8-10 Minuten al dente dünsten. Vanilleschote wieder entfernen. Parmesan reiben und 1 Teelöffel Käse sowie Butter binden. Bei Bedarf noch etwas Sahne schlagen und für die Cremigkeit hinzugeben.

Für das Maishendl:

2 Maishähnchenbrüste mit Haut
6 Shiitake
1 rote Chilischote
1 EL kalte Butter
50 ml Hühnerfond
1 Zweig Rosmarin
2 Salbeiblätter
Erdnussöl, zum Würzen
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Haut der Hühnerbrüste leicht lösen und je ein Salbeiblatt zwischen Haut und Fleisch geben, danach glattstreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Olivenöl zuerst auf der Hautseite anbraten. Umdrehen und Shiitake, Chili und Rosmarin zugeben. Fleisch 3-4 Minuten so fertig braten, dass sie innen noch zart und saftig sind.

Pilze herausnehmen, mit etwas Erdnussöl beträufeln und gemeinsam mit dem Fleisch im Backofen warmstellen. Bratenrückstand mit Fond ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Etwas eiskalte Butter einrühren und die Sauce damit binden.

Für die Garnitur:

3 kernlose, grüne Trauben
Butter, zum Braten
1 TL Pinienkerne
1 Prise Zucker

Pinienkerne rösten. In einer kleinen Pfanne etwas Butter schmelzen und die Trauben mit einer Prise Zucker kurz andünsten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.