

# Maishenderlbrust

## Cremepolenta | Erbsen



4 Portionen

3 Stunden Zubereitungszeit



## Zutaten

### Maishuhn:

4 Stk. Maishuhnbrüste je 160 g  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

### Sautierte Erbsen:

100 g Erbsen  
30 g Butter  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

### Brustfüllung:

70 g Speck  
200 g Shiitake Pilze  
30 g Weißbrot ohne Rinde  
30 g Schalotten  
Petersilie  
Salz, Pfeffer

### Fülle:

150 g Polenta  
250 ml Milch  
250 ml Brühe oder Wasser  
30 g Creme Fraiche  
40 g Butter  
30 g Parmesan  
Meersalz  
beliebige Trüffel

### Schnittlauch-Öl:

½ Bund Schnittlauch  
200 ml Öl

### Erbsencreme:

200 g Erbsen  
50 g Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
60 ml Schlagobers  
80 g Butter  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Muskatnuss

### gesäuerter Lauch:

100 g fein geschnittener Lauch  
3 cl Limettensaft  
Salz  
Pfeffer

# Zubereitung

## **Maishuhn:**

Maishuhnbrust mit einem scharfen Messer von der Seite leicht einschneiden, mit etwas Kräuterbutter füllen und mit Pfeffer würzen. Die Maishuhnbrust nun auf der Hautseite in Öl anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 150° C ca. 8 – 10 Minuten (je nach Größe) braten. Zum Schluss eine Prise Salz über das Maishuhn geben.

## **Crempolenta:**

In einem Topf Brühe oder Wasser zusammen mit Milch und Butter zum Kochen bringen. Sobald es köchelt von der Hitze nehmen und die Polenta mit einem Küchenspaten unterrühren. Ca. 5 Minuten leicht dünsten, zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Erbsencreme:**

Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden glasig dünsten. Erbsen hinzugeben und für kurze Zeit mitgaren. Alles in einen Mixbecher geben ca. 2 Minuten stark mixen, dabei die Butterstücke begeben.

## **Sautierte Erbsen:**

Erbsen in Butter schwenken mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker würzen.

## **Schnittlauch-Öl:**

Schnittlauch und Öl mit dem Stabmixer 3 – 4 Minuten mixen.

## **Brustfülle:**

Speck, Schalotten und Shiitake Pilze in kleine Würfel schneiden. Speck und Schalotten mit den Pilzen anrösten und würzen, Weißbrot und Petersilie begeben. Die Füllung zwischen das Fleisch und der Haut geben.

## **Geschmorte Frühlingszwiebel:**

Frühlingszwiebel halbieren und leicht anbraten. Mit Fond ablöschen und garziehen lassen.

## **Gesäuerter Lauch:**

Lauch in feine Streifen schneiden und mit Limette und Gewürzen marinieren.