

Gefüllte Hühner-Brust mit Süßkartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 Maishühnerbrustfilets a 180 g	1 Schweinenetz	100 g Kalbsbrät
200 g Süßkartoffeln	4 Mangoldblätter	1 Zwiebel
1 Schalotte	150 g Steinpilze	3 essbare gelbe Blüten
2 EL Butterschmalz	40 g Butter	60 ml Schlagsahne
1,5 l Gemüsefond	10 ml Madeira (Likörwein)	30 ml Milch
0,5 Bund glatte Petersilie	1 Rosmarinzweig	1 Thymianzweig
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 135 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mangoldblätter im Gemüsefond etwa zwei Minuten lang blanchieren und anschließend im Eiswasser abschrecken. Aus dem Schweinenetz zwei große Stücke herausschneiden. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Steinpilze, bis auf zwei Stück, sauber putzen und klein schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Zehn Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Steinpilze und die Zwiebeln kurz andünsten. Anschließend mit dem Madeira ablöschen, das Kalbsbrät untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen, zwei Drittel der Petersilie beimengen und abkühlen lassen. Die Maishühnerbrüste waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattieren. Anschließend eine tiefe Tasche hineinschneiden und das Pilzgemisch einfüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mangold ausdrücken und auf die Filets legen. Die Mischung aus Steinpilzen und Kalbsbrät darauf streichen. Die Filets zusammenklappen und mit dem Schweinenetz umwickeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Brust von allen Seiten anbraten. Die Schalotte ungeschält halbieren und gemeinsam mit dem Rosmarin- und Thymianzweig in die Pfanne geben und das Ganze anschließend im Backofen etwa zwölf Minuten fertig garen. Die Süßkartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser etwa 15 Minuten weich kochen. Anschließend abgießen, in den Topf zurück geben und zerstampfen. Die Milch und die Sahne erhitzen, mit Salz und Muskatabrieb würzen und zu den Kartoffeln geben. Mit der restlichen Butter verrühren und nochmals mit Salz abschmecken. Die Maishühnerbrust in Scheiben schneiden, mit dem Süßkartoffelpüree auf Tellern anrichten und mit der übrigen Petersilie und den essbaren Blüten garnieren.

Ilse Digby am 04. Oktober 2010