

Hühner-Brust mit Polenta-Kruste und Kartoffel-Mais-Püree

Für 2 Personen

2 Hühnerbrustfilets, a 200 g	2 Maiskolben	4 mehligk. Kartoffeln
2 Schalotten	200 g rote Tomaten	200 g grüne Tomaten
1 Bund Frühlingszwiebeln	200 g Polenta	200 g Weizenmehl
2 Eier	1 EL Butter	2 EL braune Butter
250 ml Milch	2 TL Zucker	1 EL Piment, gemahlen
1 TL Zimt, gemahlen	1 TL Chilipulver	0,5 Bund glatte Petersilie
0,5 Bund Minze	100 ml Essig	4 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Hühnerbrustfilets waschen, trocken tupfen und der Länge nach zwei Mal so einschneiden, dass die drei Streifen noch zusammen hängen. Den Piment, den Zimt und das Chilipulver mit dem Mehl vermengen. Die Eier aufschlagen und miteinander verquirlen. Die Polenta in eine flache Schale geben. Das Fleisch erst in der Mehl-Gewürz-Mischung, dann in den Eiern und dann in der Polenta wenden. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen warmstellen. Die Kartoffeln abgießen. Die Frühlingszwiebeln von den Enden und den äußeren Blättern befreien und in feine Ringe schneiden. Die Maiskörner von den Maiskolben lösen und mit der Milch zu den Kartoffeln geben und erneut aufkochen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Frühlingszwiebeln zu den Kartoffeln geben und alles miteinander zerstampfen. Das Püree mit Salz, Pfeffer und etwas brauner Butter abschmecken. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Essig, den Zucker und die Schalotten in einem Topf erhitzen und auf die Hälfte reduzieren. Die roten und grünen Tomaten vom Strunk befreien und in feine Würfel schneiden. Die Tomatenstücke zu der Essig-Schalotten-Mischung geben und erhitzen. Anschließend den Topf von der Hitze nehmen, das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und das Olivenöl einrühren. Die Petersilie und die Minze zupfen und fein hacken. Anschließend die Minze und die Petersilie zu dem Tomaten-Relish geben und alles vermengen. Die Hühnerbrüste aus dem Backofen nehmen. Die Hühnerbrüste mit der Polentakruste, dem Kartoffel-Mais-Püree und dem Tomaten-Relish auf Tellern anrichten und servieren.

Franka Illeditsch am 20. Oktober 2010