

Maispouarden-Brust, Aprikosen-Kruste, Pfifferling-Ragout

Für zwei Personen

2 Maispouardenbrüste	200 g Pfifferlinge	1 Stange Lauch
2 Knoblauchzehen	3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
1 TL Orangenblütensalz	1 TL weißer Malabar-Pfeffer	100 g Semmelbrösel
50 g Butter, kalt	50 g Butter, weich	2 EL Aprikosen-Fruchtaufstrich
2 EL Balsamicoessig	200 ml Geflügelfond	4 EL Olivenöl
200 ml Sahne	Kalahari-Salz, fein	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Knoblauch ungeschält mit einem Messer andrücken. Die Pouardenbrüste mit Orangenblütensalz und weißem Malabar-Pfeffer würzen und in zwei Esslöffeln Olivenöl zusammen mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch auf jeder Seite etwa zwei Minuten anbraten. Anschließend auf ein Backblech legen, die Kräuter darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen weitere zehn Minuten garen. Danach auf Backofengrillfunktion umschalten. Die Pfifferlinge gründlich putzen, den Lauch putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Beides in zwei Esslöffeln Olivenöl anschwitzen. Mit dem Balsamico ablöschen. Den Geflügelfond und 150 Milliliter Sahne angießen und die Sauce etwas einkochen lassen. Die restliche Sahne leicht steifschlagen. Nun die kalte Butter stückchenweise unter die Sauce rühren und mit der geschlagenen Sahne verfeinern. Mit Kalahari-Salz und weißem Malabar-Pfeffer abschmecken und das Ragout warm halten. Die weiche Butter mit dem Aprikosen-Fruchtaufstrich glatt rühren. Ein Drittel der Semmelbrösel untermischen und die Masse dick auf die Pouardenbrüste streichen. Die restlichen Semmelbrösel daraufstreuen und das Fleisch unter dem heißen Backofengrill ein bis zwei Minuten goldbraun gratinieren. Die Pouardenbrüste halbieren und zusammen mit dem Pfifferling-Lauch-Ragout auf Tellern anrichten.

Anne-Lena Willicks am 12. September 2013