

# Sherry-Hähnchen mit Risotto und grünen Spargelspitzen

**Für zwei Personen**

**Für das Sherry-Hähnchen:**

2 Maispouardenbrüste à 140 g    5 EL Olivenöl    1 Zweig Thymian  
Zucker, Salz    Cayennepfeffer

**Für die Sauce:**

5 gehäutete Mandeln     $\frac{1}{4}$  Scheibe Weißbrot    2 Zehen Knoblauch  
50 ml Sherry    200 ml Hühnerbrühe

**Für das Risotto:**

150 g Risottoreis    1 Zwiebel    80 g Parmesan  
2 EL Butter    500 ml Hühnerbrühe    40 ml Chardonnay  
 $\frac{1}{2}$  Vanilleschote

**Für das Gemüse:**

500 g grüner Spargel    200 g Cocktailtomaten    1 Bund Basilikum  
1 EL weißer Balsamico    50 g Ingwer     $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie

Den Backofen mit ofenfester Form bei Umluft auf 120 Grad vorheizen. Die Maispouardenbrüste mit Salz und Cayennepfeffer würzen, mit dem Thymian in eine Pfanne geben und in Olivenöl vier bis fünf Minuten anbraten. In eine ofenfeste Form legen und im Backofen 25 Minuten garen. Für das Risotto die Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Den Spargel putzen, vom unteren Ende befreien und das obere Drittel mit den Spargelspitzen abschneiden und beiseite stellen. Die Brühe aufkochen und heiß halten. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen. Den Reis dazugeben und ebenfalls mit anschwitzen. Das Ganze mit Weißwein ablöschen. Anschließend die halbe Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Dann den Ingwer und das Vanillemark zum Reis geben. Ein Viertel der Brühe hinzugießen, aufkochen und den Reis bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren sanft garen lassen. Dabei nach und nach die restliche Brühe hinzugeben. Den Parmesan reiben und nach circa 25 Minuten gemeinsam mit der Butter unter den Reis rühren. Circa fünf Minuten vor Ende der Garzeit des Risottos die unteren Zweidrittel Spargel in Scheiben schneiden und unter das Risotto mischen. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Ende den Ingwer herausnehmen. Für die Sherrysauce den restlichen Knoblauch abziehen und mit den Mandeln und dem Brot im Bratfett goldbraun rösten. Anschließend im Mörser zerstoßen. Den Bratensatz mit Sherry und Brühe ablöschen, einkochen. Die Mandelmischung einrühren, alles zwei Minuten köcheln lassen und warmstellen. Die Spargelspitzen in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Das Ganze mit weißem Balsamico ablöschen. Die Petersilie fein hacken. Die Cocktailtomaten am Strauch mit etwas Olivenöl, Salz, und einer Prise Zucker für 10 bis 15 Minuten in den Backofen geben. Das Risotto auf Tellern anrichten. Die Maispouardenbrüste in Tranchen schneiden und auf das Risotto legen. Die Spargelspitzen und die Cocktailtomaten dazulegen. Die Sauce über das Fleisch geben und mit Petersilie garnieren.

Alexander Pollmann am 21. Juli 2014