

Maispouarden-Brust mit Ratatouille und Trüffel-Schaum

Für zwei Personen

Für die Pouardenbrust:

2 Maispouardenbrüste 5 EL Olivenöl Salz
Pfeffer

Für das Ratatouille:

1 rote Paprika 1 gelbe Paprika 1 grüne Paprika
1 Zucchini 70 g Champignons 1 Aubergine
1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 2 TL Tomatenmark
3 Zweige Thymian Olivenöl Salz
Pfeffer

Für den Schaum:

250 ml Sahne 1 kleiner Sommertrüffel 3 Zweige Rosmarin
3 EL Trüffel-Öl

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch die Maispouardenbrust waschen, in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 20 Minuten im Ofen garen.

Für das Ratatouille Paprika von Kernen und Scheidewänden befreien, Zucchini, Champignons und Aubergine waschen und würfeln. Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit Gemüse in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark hinzugeben und rösten. Für den Schaum Sahne in einem Topf erhitzen. Salz und Trüffel-Öl hinzugeben. Mit einem Stabmixer schaumig schlagen. Trüffel über den Schaum hobeln.

Die Maispouardenbrust mit Ratatouille und Trüffelschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Mattia Giannone am 09. Juni 2016