

Maishähnchen-Brust mit Steinpilz-Polenta und Schalotten

Für zwei Personen

Für das Maishendl:

200 g Maishähnchenbrust	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Steinpilz-Polenta:

200 g frische Steinpilze	125 g Polentagries	250 ml Sahne
250 ml Milch	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
1 EL Butter	40 g Parmesan	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für die Rotweinschalotten:

150 g Schalotten	250 ml kräftiger Rotwein	40 ml roter Portwein
1 Zitrone	1 EL Tomatenmark	2 EL Brauner Zucker
1 TL Kartoffelstärke	250 ml Gemüfefond	Rapsöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 125 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Maishähnchenbrust mit Salz und Pfeffer würzen, auf beiden Seiten mit Röstaromen anbraten und anschließend bedeckt mit Rosmarin und Thymian in den Ofen geben.

Die Steinpilze dickblättrig längs schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. In einen Topf die Butter geben und die Zwiebel darin anschwitzen, bis sie Farbe annehmen. Anschließend die Steinpilze zugeben und zwei Minuten mit rösten. Anschließend mit Milch und Sahne aufgießen. Den Rosmarin und den Thymian vom Stiel zupfen und den Knoblauch abziehen und etwas zerdrücken. Alles mit in den Topf geben und die Polenta einrieseln lassen. Bei mittlerer Hitze solange köcheln lassen, bis die Maiskörner die Flüssigkeit aufgenommen haben und sich die Polenta relativ gut vom Rand lösen lässt. Zum Schluss noch ein bisschen Parmesan dazu reiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotwein-Schalotten den braunen Zucker in Rapsöl karamellisieren. Die Schalotten abziehen, vierteln und kurz mitrösten. Mit Rotwein, Portwein und Gemüfefond ablöschen, einköcheln und mit Kartoffelstärke und Tomatenmark abbinden. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und -Saft abschmecken.

Maishendl mit cremiger Steinpilz-Polenta und Rotwein-Schalotten auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Hämmerle am 10. Oktober 2016