

# Mais-Poularden-Brust, Pilze, Schnittlauch-Bandnudeln

**Für zwei Personen**

**Für die Maispoularde:**

2 Maispoulardenfilets à 130 g	200 g Blattspinat	250 g Büffelmozzarella
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	150 g Tiroler Schinkenspeck
1 TL rosenscharfes Paprikapulver	3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

**Für die Pfifferlinge:**

300 g Pfifferlinge	1 TL Zucker	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für die Nudeln:**

200 g Bandnudeln	1 Zitrone	250 ml Sahne
1 Bund Schnittlauch	2 Schalotten	150 ml Weißwein
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Blattspinat waschen, putzen und trockenschleudern. Spinat mit Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Maispoulardenbrüste waschen, trockentupfen und eine Tasche einschneiden. Das Fleisch mit Büffelmozzarella und Blattspinat füllen. Mit Speck umwickeln und von allen Seiten circa sieben Minuten scharf anbraten. Im Ofen circa 15 Minuten fertig garen.

Für die Pfifferlinge diese gründlich putzen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer in einer Pfanne mit Butterschmalz langsam braten.

Für die Schnittlauch-Sauce Schalotten abziehen und in einer Pfanne mit Butterschmalz glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Sahne angießen und die Sauce mit dem Stabmixer aufmixen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit geriebener Zitronenschale und Salz die Sauce abschmecken.

Für die Nudeln Salzwasser in einem Topf aufkochen lassen. Nudeln darin circa zehn Minuten al dente kochen. Nudeln in die Sauce geben und durchschwenken.

Die gefüllte Maispoulardenbrust mit Pfifferlingen und Schnittlauch-Bandnudeln auf Tellern anrichten und servieren.

Harald Rojacz am 27. Oktober 2016