

# Mais-Poularde in Cornflakes-Panierung mit Risotto

**Für zwei Personen**

**Für das Maishuhn:**

2 Mais Poularde, á 300g    3 Eier    150g Mehl,  
150g Cornflakes, ungesüßt    Chili

**Für das Risotto:**

120g Risotto-Reis    4 Cocktail-Tomaten    4 Maronen, vorgegart  
2 EL Pinienkerne    2 Schalotten    15 g Butter  
50 g Ricotta    250 ml Gemüfefond    75 ml Weißwein  
Öl    Salz    Pfeffer

**Für die Mayonnaise:**

3 Eier    200 ml neutrales Öl    1  $\frac{1}{2}$  TL mittelscharfer Senf  
 $\frac{1}{2}$  Zitrone    Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Maishuhn Eier aufschlagen. Huhn in Mehl wenden, anschließend im Ei einlegen. Cornflakes mit Chili würzen und das Huhn mit den Cornflakes panieren. In einer Pfanne mit viel Öl anbraten, bis eine goldbraune Farbe erreicht ist. Anschließend bei 180 Grad im Ofen 10 bis 15 Minuten fertig garen.

Für das Risotto Schalotten abziehen und klein schneiden. Tomaten waschen und ebenfalls klein schneiden. Schalotten im Topf mit Öl anschwitzen, den Reis dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Die Maronen klein schneiden und zusammen mit den Tomaten dazugeben. Immer wieder Fond nachgießen und unter Rühren bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit etwas Butter verfeinern. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Ricotta zum Schluss über das Risotto geben und mit den Pinienkernen garnieren.

Für die Mayonnaise die Eier trennen. Das Eigelb mit Senf vermengen und langsam Öl unter ständigem mixen dazugeben. Die halbe Zitrone auspressen. Mit dem Saft der Zitrone und Salz abschmecken.

Das Maishuhn in Cornflake-Panierung mit Ricotta-Kirschtomaten-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Jimi Blue Ochsenknecht am 17. November 2016