

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