

Maishähnchen-Brust mit Schmortomaten, Pastinaken-Püree

Für zwei Personen

Für das Maishähnchen:

2 Maishähnchenbrüste à 150 g	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	3 Zweige Thymian	1 Zweige Rosmarin
70 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

5 Pastinaken	1 Zwiebel	50 g Butter
200 ml Milch	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Schmortomaten:

12 Cocktail-Rispentomaten	4 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für das Maishähnchen:

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie, Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und mit dem Olivenöl vermischen.

Den Knoblauch abziehen, fein hacken und zum Öl geben. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Das Maishähnchen waschen, trockentupfen und mit dem Kräuteröl etwa 10 Minuten marinieren. Das Fleisch mit der Hautseite nach oben im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten garen. Nach 15 Minuten Garzeit nochmals mit dem Kräuteröl bepinseln.

Für das Püree:

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter andünsten. Die Pastinaken schälen, von den Enden befreien und in grobe Stücke schneiden. Pastinaken in den Topf geben und 3 Minuten kräftig anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Danach mit der Milch ablöschen und bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen und mehrmals umrühren.

Die Pastinaken mit dem Kartoffelstampfer am Ende der Kochzeit zerdrücken und nochmals abschmecken.

Für die Schmortomaten:

Die Tomaten waschen und trockentupfen. Am Strauch in eine Stielkasserolle oder einen anderen kleinen Topf geben und das Olivenöl drüber träufeln.

Die Kräuterzweige und Knoblauch neben die Tomaten legen und bei geschlossenem Topf und geringer Hitze etwa 15 Minuten schmoren.

Die Maishähnchenbrust mit Pastinakenpüree und den Schmortomaten auf Tellern anrichten, mit dem Kräuteröl beträufeln und servieren.

Niclas Ramelli am 07. September 2017