

Maispouarden-Brust mit Aprikosen-Kruste, Pilz-Ragout

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Maispouardenbrüste	4 EL Aprikosen-Marmelade	50 g weiche Butter
100 g Semmelbrösel	2 Knoblauchzehen	3 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige	1 TL Orangenblütensalz	1 TL weißer gem. Pfeffer
Olivenöl	Salz	

Für das Ragout:

400 g Pfifferlinge	1 Stange Lauch	50 g kalte Butter
150 ml Sahne	200 ml Geflügelfond	2 EL heller Balsamico
2 EL Olivenöl	Kalahari Salz	weißer Pfeffer

Für das Fleisch mit Kruste:

Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trocken tupfen, Brüste von der Haut entfernen und mit Orangenblütensalz und weißem Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen, quetschen. Kräuter abrausen, trockenwedeln. Olivenöl mit den Kräutern in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin unter Wenden ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Fleisch auf den Gitterrost in dem vorgeheizten Ofen geben und 10 Minuten garen. In der Zwischenzeit Marmelade mit 1/3 der Brösel verkneten. Brüste aus dem Ofen nehmen, Aprikosen-Butter-Mix als Kruste auf das Fleisch drücken. Wieder in den Ofen geben, auf 200 Grad Grillfunktion umschalten und das Fleisch weitere 3 Minuten gratinieren.

Für das Ragout:

Pfifferlinge gründlich putzen, Lauch waschen und in dünne Scheiben schneiden, beides in Olivenöl anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen, Geflügelfond und Sahne angießen und die Sauce etwas einkochen lassen. Butter stückchenweise unterrühren, mit der Sahne verfeinern. Mit Kalahari Salz und weißem Pfeffer abschmecken und das Ragout warm halten.

Maispouardenbrust mit Aprikosenkruste und Pfifferling-Lauch-Ragout auf Tellern anrichten und servieren.

Alina Wohldorf am 28. September 2017