

Poularden-Brust, Pilz-Madeira-Velouté, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Maispoulardenbrust:

| | | |
|-----------------------|------------------|--------------------|
| 2 Maispoulardenbrüste | 2 Knoblauchzehen | 20 g Butterschmalz |
| 5 Zweige Thymian | Salz | Pfeffer |

Für das Kartoffelpüree:

| | | |
|---------------------------|--------------|-----------------|
| 500 g mehligk. Kartoffeln | 100 ml Milch | 20 g Butter |
| Muskatnuss | 1 Tonkabohne | 1 Vanilleschote |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Pilz-Madeira-Velouté:

| | | |
|-------------------|--------------------------|---------------------|
| 2 Schalotten | 300 g braune Champignons | 50 g Butter |
| 2-3 TL Mehl | 75 ml Madeira | 200 ml Geflügelfond |
| 150 g Schlagsahne | 1 Prise Cayennepfeffer | Muskatnuss |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Garnitur:

4 Rosenkohl

Für die Maispoulardenbrust:

Den Backofen auf 150 C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch mit einem großen Messer andrücken. Das Maishähnchen von beiden Seiten salzen und pfeffern. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen darin mit den Knoblauchzehen und den Thymianzweigen von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Das Hähnchen mit der Hautseite nach oben in einen Bräter legen und im Ofen ca. 20 min. weiter garen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. In kochendem Salzwasser ca. 20 min. gar kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen.

Milch und Butter in einem großen Topf erwärmen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die heiße Milch drücken und alles gut verrühren. Etwa ein Viertel der Tonkabohnen abreiben. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Püree mit Salz, Pfeffer, einer Prise Muskat, Tonkabohnenabrieb und Vanillemark abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Für die Pilz-Madeira-Velouté:

Die Schalotten häuten und fein würfeln. Die Champignons putzen und vierteln. Butter in einer Sauteuse oder hohen Pfanne schmelzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Champignons dazugeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Mehl unterheben und mit dem Madeira ablöschen. Etwas einkochen lassen. Fond und Sahne nach und nach zugeben. Unter gelegentlichem Rühren ca. 8 min. einkochen.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

Für die Garnitur:

Rosenkohlblätter zupfen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren.

Die Maispoulardenbrust mit dem Kartoffelpüree und dem Pilz-Velouté auf Tellern anrichten, mit Rosenkohlblättern garnieren und servieren.

Tatjana Büttner am 24. September 2018