

# Maishähnchen-Brust mit Erbsen-Creme, Radieschen und Pesto

## Für zwei Personen:

### Für die Hähnchenbrust:

1 Maishähnchenbrust	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
1 Zweig Thymian	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für die Erbsencreme:

200 g TK Erbsen	1 Schalotte	1,5 Becher Sahne
Zucker, Butter	Salz, Pfeffer	

### Für die gerösteten Radieschen:

1 Bund Radieschen	1 TL flüssiger Honig	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

### Für das Pesto:

1 Bund Radieschengrün	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
2 EL geschälte Cashewnusskerne	2 EL geschälte Pistazien	2 EL geschälte Pinienkerne
50 g Parmesan	4 EL Olivenöl	1 Beet Kresse
Salz Pfeffer		

## Für die Hähnchenbrust:

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Hähnchenbrust waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern und von jeder Seite in Butterschmalz kurz anbraten. Knoblauch abziehen, andrücken. Thymian abbrausen, trockenwedeln. Zitrone waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Hähnchen mit Knoblauch, Thymian und zwei Scheiben Zitrone ca. 10-15 Minuten in den Ofen schieben. Aus dem Ofen holen und noch einmal kurz auf der Hautseite knusprig braten.

## Für die Erbsencreme:

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter andünsten. Erbsen dazugeben, mit einem halben Becher Sahne ablöschen und 5-7 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. 1 Becher Sahne aufschlagen und kurz vor dem servieren unterheben.

## Für die gerösteten Radieschen:

Radieschen waschen, halbieren und mit Öl, Honig, Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem Blech verteilen und 15-20 Minuten im Ofen garen.

## Für das Pesto:

Radieschengrün waschen. Knoblauch abziehen. Parmesan reiben und 2 EL auffangen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Radieschengrün mit Kresse, Nusskernen, Knoblauch, Olivenöl und Parmesan zu einem Pesto pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Janna Budesheim am 17. Juni 2020