

Maishähnchen-Brust-Roulade in Zitrus-Beurre-blanc

Für zwei Personen

Für die Roulade:

3 Maishähnchenbrustfilets	50 g Sahne	1 Zucchini
Salz	Pfeffer	

Für das Erbsenpüree:

400 g TK-Erbesen	2 mehligk. Kartoffeln	1 Zitrone, Saft
50 ml Sahne	50 g Butter	100 ml Gemüfefond
3 Zweige Minze	Salz	Pfeffer

Für die Beurre blanc:

1 Schalotte	1 Zitrone	1 Limette
1 Orange	100 ml Sahne	150 g Butter
50 ml Weißwein	2 Wacholderbeeren	1 TL eingelegte Kapern
2 EL Ahornsirup	Salz	Pfeffer

Für die Roulade:

Die Brustfilets waschen und abtrocknen. Eins davon klein schneiden und zusammen mit der Sahne mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mithilfe eines Gemüsehobels die Zucchini der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Zucchinistreifen leicht überlappend nebeneinander auf eine Klarsichtfolie legen. Zucchini mit etwas Salz würzen und die Farce dünn auftragen. Die verbliebenen Brustfilets mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Farce geben und fest in die Zucchini einrollen. Etwa 10 Minuten in einem Topf mit Dampfgareinsatz dämpfen.

Für das Erbsenpüree:

Kartoffeln schälen und klein schneiden. Erbsen und Kartoffeln in dem Gemüfefond weich garen. In einem separaten Topf die Sahne erwärmen.

Minze abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und in die Sahne geben.

Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer in die Sahne geben. Erbsen und Kartoffeln abgießen, sobald sie weich sind. Sahnemischung durch ein Sieb dazugeben und pürieren. Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und durch ein Sieb streichen.

Für die Beurre blanc:

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in Olivenöl farblos anschwitzen. Mit Weißwein angeißen und reduzieren lassen. Saft einer Zitrone, einer Limette und einer Orange dazugeben und köcheln lassen.

Die Wacholderbeeren andrücken und mit den Kapern und dem Ahornsirup dazugeben. Sahne hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die kalte Butter in kleinen Stücken nach und nach dazugeben und mit dem Pürierstab aufschäumen.

Neel Nissen am 20. September 2022