

Hähnchen-Brust, Bergkäse, Polenta, Kokos-Wirsing-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Morchel-Polenta:

120 g Instant-Polenta	8 frische Morcheln	50 g Bergkäse
100 ml Sahne	150 ml Milch	150 g Butter
500 ml Rinderfond	40 g getrock. Morcheln	Muskatnuss
Salz	Roten Pfeffer	

Für das Kokos-Wirsing-Gemüse:

350 g Schwarzwurzel	$\frac{1}{4}$ Wirsing	1 Zitrone, davon Saft
400 ml Kokosmilch	2 EL Sesamöl	2 EL gemahlener Kurkuma
Muskatnuss	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrüste	100 g Bergkäse	2 Eier
1 TL Senf	100 g Mehl	50 g Panko
1 TL scharfes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Orange, davon Abrieb	1 Zitrone, davon Abrieb	1 TL Rote Pfefferbeeren
$\frac{1}{2}$ TL Meersalz		

Für die Morchel-Polenta: Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Morcheln in einem Multizerkleinerer zu einem feinen Pulver mixen. Milch und Sahne aufkochen lassen. Hälfte des Morchelpulvers und 300 ml Fond dazu geben. Polenta einrühren und unter Rühren kochen bis sie cremig wird. Bergkäse fein reiben. Butter, geriebenen Käse und restliches Morchelpulver in Polenta rühren und mit rotem Pfeffer, Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Restlichen Fond erhitzen. Frische Morcheln putzen, mit heißem Fond übergießen und ziehen lassen damit sie etwas weich werden. Je nach Polenta-Konsistenz Fond anschließend noch mit dazu geben. Polenta mit Hilfe eines Spritzbeutels in Morcheln spritzen.

Für das Kokos-Wirsing-Gemüse: Schwarzwurzel schälen und in Würfel schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Schwarzwurzel in etwas Wasser mit Zitronensaft und Kurkuma legen und ziehen lassen. Wirsing waschen und in Streifen schneiden. Schwarzwurzeln in einem Topf mit Öl andünsten. Dann Kokosmilch und 200 ml Wasser angießen und bei geringer Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen. Nach ca 10 Minuten Wirsing dazu geben.

Gemüse aus Kokosmilch-Sud nehmen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Für die Hähnchenbrust: Bergkäse fein reiben und mit Panko mischen. Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Senf einrühren. Mehl mit Paprikapulver mischen. Mit Mehl, gewürzten Eiern und Panko-Käse-Gemisch eine Panierstraße einrichten und Hähnchenbrust jeweils zweimal darin panieren. In der Fritteuse goldbraun ausbacken.

Für die Garnitur: Pfefferbeeren in Mörser zerstoßen. Orange und Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Pfefferbeeren, sowie Zitrusabrieb und Meersalz kurz vor Servieren über Gericht streuen.

Marcel Kleewein am 30. März 2023