

Maishähnchenbrust, Rotwein-Schalotten, Kohlrabi

Für zwei Personen

Für das Fleisch:	2 Maishähnchenbrüste	1 TL Piment d'Espelette
2 EL Öl	Salz	Pfeffer

Für die Schalotten:

8 Schalotten	1 EL Butter	200 ml Sherry
200 ml Rotwein	100 ml Rinderfond	100 ml Weißweinessig
Honig	10 g Zucker	Öl

Für das Kohlrabi-Gratin:

1 Kohlrabi	$\frac{1}{4}$ Zitrone, Saft	45 g Parmesan
150 ml Sahne	150 ml Milch	15 g Cashewkerne
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Kerbel-Mayonnaise:

$\frac{1}{4}$ Zitrone, Saft	1 Ei	1 TL Senf
1 Bund Kerbel	180 ml Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	

Für das Fleisch: Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Maishähnchenbrüste putzen, wenn nötig überschüssiges Fett entfernen und den Knochen etwas freikratzen. Öl mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer mischen und die Maishähnchenbrüste mit der Öl-Gewürz-Mischung großzügig bepinseln. In einer heißen Pfanne von beiden Seiten kross anbraten. Anschließend im vorgeheizten Ofen fertig garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 62-63 Grad erreicht hat.

Für die Schalotten: Schalotten abziehen und je nach Größe halbieren. In etwas Pflanzenöl im Topf anbraten. Zucker über die Schalotten streuen und leicht karamellisieren. Mit Sherry und Rotwein ablöschen, Rinderfond hinzufügen und einreduzieren lassen. Abschließend Weißweinessig dazugeben und erneut einreduzieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss mit einer Flocke Butter und ggf. etwas Honig abschmecken.

Für das Kohlrabi-Gratin: Kohlrabi schälen und dünn hobeln. Zitronensaft auspressen. Parmesan reiben. Cashewkerne hacken.

Sahne und Milch aufkochen. Kohlrabi hineingeben und bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten weichkochen. Mit einer Schaumkelle sorgfältig herausheben, kurz abtropfen lassen und in zwei kleine Gratinformen schichten.

Die Flüssigkeit im Topf etwas einkochen lassen, den Saft einer viertel Zitrone sowie 30 g Parmesan beifügen. Sauce kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken und über dem Kohlrabi verteilen.

Alles mit restlichem Parmesan und gehackten Cashewkernen bestreuen und bei 200 Grad etwa 15 Minuten golden überbacken.

Für die Kerbel-Mayonnaise: Zitronensaft auspressen. Ei, Senf, Zitronensaft, Pflanzenöl, Zucker, Salz und Pfeffer in einen Messbecher geben und alles mit dem Stabmixer zu einer Mayonnaise verarbeiten. Anschließend den Kerbel hinzugeben und erneut pürieren.

Tanja Rauscher am 24. April 2025