

# Mais-Poularde mit Pfifferlingen und Kartoffel-Kräutern

## Für 4 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	Salz	500 g Pfifferlinge
1 Schalotte	4 Maispouardenbrüste mit Haut	Pfeffer
1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Schnittlauch	1 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Estragon	1 EL Sonnenblumenöl	2 Zweige Thymian
1,5 EL Butter	2 EL Olivenöl	100 ml Milch
Muskat	30 g Sahne, geschlagen	250 ml Geflügelsoße

Den Backofen auf 130 Grad (Umluft 120 Grad, Gas Stufe 2) vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Pilze putzen. Schalotte schälen und fein schneiden. Kerbel, Schnittlauch, Petersilie und Estragon abspülen, trocken schütteln, die Hälfte der Petersilie für die Pilze in feine Streifen schneiden. Restliche Kräuter fein hacken. Die Maispouardenbrüste salzen, pfeffern und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl auf der Hautseite bei mittlere Hitze ca. 5 Minuten knusprig anbraten. Dann wenden, 2 Thymianzweige und 1 TL Butter zugeben und im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten gar ziehen lassen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Pfifferlinge anbraten, die Schalotten zugeben und zusammen mit den Pilzen schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilienstreifen untermischen. Die Milch erhitzen. Die gekochten Kartoffeln abgießen und durch eine Presse drücken, die heiße Milch nach und nach zugeben und gut mit einem Holzlöffel unter die Kartoffeln rühren, mit Salz und Muskat würzen. 1 EL weiche Butter und die gehackten Kräuter untermischen und kurz vor dem Anrichten die geschlagene Sahne unterheben. Die Geflügelsoße in einem Topf erhitzen. Mit einem Löffel Nocken aus der Kartoffelmasse ausstechen und jeweils 2 Nocken auf dem jedem Teller anrichten, die Geflügelbrust anlegen und die Pilze darauf geben. Die Geflügelsoße angießen oder extra dazu servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 05. Juli 2010