

Hähnchen-Brust mit gebratenen Pilzen und Mais-Galettes

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets	Salz, Pfeffer	3 EL Butter
50 g Maiskörner	150 g Buchweizenmehl	50 g Mehl
2 Eier	100 ml Milch	1 Eiweiß
Butterschmalz	100 ml Geflügelfond	50 ml Madeira
50 ml trockener Rotwein	1/2 Bund glatte Petersilie	200 g gemischte Speisepilze
1 Schalotte		

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten anbraten, dann in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten fertig garen. Maiskörner, Mehle, Eier und Milch in einen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eiweiß steif schlagen und unter die Maismasse heben. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen (Galettes) ausbacken. Geflügelfond mit Madeira und Rotwein in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Zuletzt mit 1 EL kalter Butter montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in der Fleischpfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Pilze zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Zuletzt die Petersilie untermischen. Zum Anrichten die Pilze auf Tellern verteilen und die zweimal schräg geschnittenen Hähnchenbrüste darauf anrichten. Maisgalettes zu Vierteln zusammenschlagen, dazu geben und die Sauce angießen.

Otto Koch Freitag, 16. September 2011