

Oster-Maishähnchen, Schwarzbrot-Schmelze, Salat-Stiele

Für vier Personen

Für die Maishähnchen:

4 Maishähnchenbrüste, mit Haut	Salz	Pfeffer
1 TL Butterschmalz	1 Zitrone	

Für das Sauerteigbrot:

4 Sch. dunkles Sauerteigbrot	Butter
------------------------------	--------

Für die Salatstiele:

1 Kopfsalat, jung, frisch	4 Radieschen	2 - 3 Schalotten
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	5 Zweige Blattpetersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel
Prise Zucker	Butter	200 g Crème-fraîche
Essig	Brotgewürz	Salz

Für die Maishähnchen:

Die Maishähnchenbrüste von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach unten in eine kalte, mit Butterschmalz ausgestrichene Pfanne legen. Langsam anfangen zu braten. So lange braten, bis die Haut gut Farbe angenommen hat und leicht knusprig geworden ist. Anschließend die Maishähnchenbrust einmal wenden und auf der Fleischseite ebenso lange langsam anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf einem Backgitter auf der mittleren Schiene des Backofens, bei 100 Grad Ober-/Unterhitze fertiggar. Kurz vor dem Servieren erneut mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz, Rosmarin und -wer mag - mit etwas Zitronenschale knusprig braten.

Für das Sauerteigbrot:

Sauerteigbrot in fingerdicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen, mit wenig Butter bestreichen und bei 160 Grad Umluft im Ofen braun rösten. Anschließend kurz auf Küchentrepp abkühlen lassen, in grobe Stücke brechen und in einem Mixer zu feinen Bröseln mixen. Reichlich Butter mit dem Brotgewürz in einem kleinen Topf aufschäumen lassen, so viele Brotbrösel hinzugeben bis eine herzhaft Schwarzbrot-Schmelze entsteht. Vom Herd nehmen und mit einer kleinen Prise Salz abschmecken.

Für die geschmorten Salatstiele:

Die äußeren Blätter vom gewaschenen Kopfsalat entfernen. Anschließend von den einzelnen Blättern den Strunk herauslösen. Die Schalotten würfeln, den Kerbel zupfen, die Blattpetersilie klein, die Radieschen in feine Scheiben und den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Alles in einer Pfanne mit Butter durchschwenken und würzen. Anschließend mit Essig abschmecken. Crème fraîche nach Geschmack mit Brotgewürz und Salz anrühren. Die Maishähnchenbrüste der Länge nach auftranchieren, auf den Teller setzen und großzügig mit der Schwarzbrot-Schmelze bestreuen. Die Salatstiele darüber verteilen. Und die Crème fraîche daneben setzen

Alexander Herrmann am 15. April 2017