

# Mais-Hühnchen-Brust, Kürbis-Chutney, Feld-Salat

## Für 2 Personen

2 Maishühnchenbrüste	300 g Muskatkürbis	500 g Feldsalat
2 Eier	Mehl	200 g Panko
4 EL Zucker	1 Lorbeerblatt	3 Nelken
0,5 Zimtstange	3 EL Chicken-Chilipaste	1 EL mittelscharfer Senf
Butterschmalz	50 ml weißer Balsamico	50 ml Weißwein, trocken
20 ml Weißweinessig	150 ml Sonnenblumenöl	50 ml Hühnerfond
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kürbis schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Kürbiswürfel in einem Topf mit dem Zucker, Salz und Pfeffer erhitzen und bei niedriger Hitze etwa fünf Minuten ziehen lassen, bis sich etwas Flüssigkeit gesammelt hat. Anschließend die Hitze erhöhen und den Balsamico-Essig, den Weißwein, das Lorbeerblatt, die Nelken und die Zimtstange dazu geben und unter Rühren den Kürbis bissfest kochen. Anschließend mit der Chicken-Chilipaste abschmecken. Die Maishühnchenbrüste waschen, trocken tupfen und etwas vom Oberschenkelknochen frei putzen. Anschließend das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Eine flache Schale mit Mehl und eine weitere Schale mit dem Panko bereit stellen. Die Eier aufschlagen und miteinander verquirlen. Das Fleisch erst in dem Mehl, dann in den Eiern und schließlich in dem Panko wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Maishühnchenbrüste darin von beiden Seiten goldbraun anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Backofen für etwa sieben Minuten garen. Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Aus dem Essig, dem Öl, dem Fond und dem Senf eine Vinaigrette herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat in der Vinaigrette marinieren. Die Maishühnchenbrüste aus dem Backofen nehmen. Die Nelken, die Zimtstange und das Lorbeerblatt wieder aus dem Chutney entfernen. Die gebackenen Maishühnchenbrüste mit dem Kürbischutney und dem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 10. September 2010