

Mini-Goldbroiler mit Brokkoli und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Mini-Goldbroiler:

| | | |
|---------------|----------------------|------------------------|
| 2 Stubenküken | 20 ml Sonnenblumenöl | Paprikapulver, edelsüß |
| Salz | schwarzer Pfeffer | |

Für den gebratenen Brokkoli:

| | | |
|---------------|---------------------------|---------------------------|
| 1 Brokkoli | 30 g Butter | 50 g Joghurt, 10 % |
| 1 Muskatnuss | 20 g Mandelblättchen | 1 Msp. Piment-d'Espelette |
| 1 Msp. Zucker | geröstete Korianderkörner | Salz |

Für das Kartoffelpüree:

| | | |
|---------------------------|--------------|--------------|
| 200 g mehligk. Kartoffeln | 100 g Butter | 100 ml Sahne |
| 1 Muskatnuss | Salz | |

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Für die Mini-Goldbroiler aus Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Sonnenblumenöl eine Marinade herstellen. Das Stubenküken von innen salzen und anschließend mit der Marinade von allen Seiten bepinseln. Im Backofen auf einem Gitter etwa 30 Minuten goldbraun braten. Eventuell vor dem Servieren tranchieren.

Den Brokkoli in dünne Scheiben schneiden und mit Salz und Zucker marinieren. Den Brokkoli anschließend bei mittlerer Hitze in 10 Gramm Butter bissfest braten. Die restliche Butter bräunen und die Mandelblättchen darin rösten.

Den Joghurt mit Salz, Piment d'éspelette, Muskat und geröstetem Koriander pikant abschmecken. Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abschütten und gut ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und zusammen mit Sahne und gebräunter Butter zu einem Püree stampfen. Anschließend mit Muskat und Salz abschmecken.

Die Mini-Goldbroiler mit gebratenem Brokkoli, Kartoffelpüree und dem pikant abgeschmeckten Joghurt auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 02. Oktober 2015