

# Maishähnchen in Zucchini, Paprika-Chorizo-Schaum, Mais

## Für zwei Personen

### Für das Maishuhn:

2 Maishuhnbrüste á 140 g	1 Zucchini	100 ml trockener Weißwein
150 ml Geflügeljus	100 ml Sahne	2 EL weiche Butter
Salz	Pfeffer	

### Für die Farce:

400 g Maishuhn-Fleisch	100 g Sahne	1 EL süße Sojasauce
1 $\frac{1}{2}$ TL Chili-Würzsauce	2 Eier, davon das Eiweiß	Salz, Pfeffer

### Für den Schaum:

50 g Chorizo	2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ rote Paprika
250 ml Fischfond	125 ml trockener Weißwein	250 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ Limette, Saft	50 g Butter	Salz, Pfeffer

### Für den Mais:

6 Kolben Mini-Mais	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz
--------------------	--------------------------	------------------------------

### Für das Eigelb:

3 Eier	4 EL Mehl	4 EL Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

**Für das Maishuhn:** Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zucchini der Länge nach mit einer Aufschnittmaschine in dünne Streifen schneiden. Die Zucchinistreifen in der Breite der Maishuhnbrüste überlappend nebeneinander auf eine leicht gebutterte Klarsichtfolie legen.

**Für die Farce:** Das Geflügelfleisch waschen, grob würfeln und in einen Cutter geben. Mit Sahne, süßer Sojasauce und Chili-Würzsauce kräftig pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Zum Schluss das Eiweiß unterziehen.

Die Farce vorsichtig und dünn auf den Zucchinistreifen verteilen. Die Maishuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Farce setzen und fest in die Zucchini einrollen. Die Rolle kräftig mit Alufolie fixieren. Etwa 10 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen.

**Für den Paprika-Chorizo-Schaum:** Die Paprikaschote halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und in Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein schneiden. Paprika, Schalotten und gewürfelte Chorizo in einem kleinen Topf mit aufgeschäumter Butter anschwitzen, mit Weißwein und Fischfond ablöschen und reduzieren.

Mit der Sahne auffüllen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb passieren.

**Für den Mais:** Die Kolben in einem kleinen Topf mit leicht gesalzenem Kurkuma-Wasser langsam garen.

**Für das Eigelb:** Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Zwei Eier trennen und die Eigelb zur Seite legen.

Eiweiß und das übrige Ei mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Das verquirlte Ei mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eigelb sehr vorsichtig in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren. In der Fritteuse ca. 30 bis 45 Sekunden kross ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 21. Juni 2019