

Hähnchen-Brust mit Kaffee-Schaum, Blumenkohl-Püree

Für zwei Personen

Für die Maishähnchenbrust:

2 Maishähnchenbrüste 1 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für den Schaum:

50 g ganze Kaffeebohnen 200 ml Milch 2 Schalotten
1 Vanilleschote 300 ml Geflügelfond 100 ml Sahne
1 TL Butterschmalz 1 EL weißer Balsamicoessig Salz, weißer Pfeffer

Für das Püree:

$\frac{1}{4}$ Blumenkohl 100 ml Sahne $\frac{1}{2}$ Zitrone
Muskatnuss Salz

Für die Rote Bete:

1 Rote Bete Knolle 3 EL weißer Balsamicoessig 2 EL Zucker
1 Prise Salz

Für die Maishähnchenbrust:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Hähnchenbrüste im heißen Butterschmalz von beiden Seiten in der Pfanne anbraten und im Ofen bei 160°C Umluft ca. 10min weiter garen.

Danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Schaum:

Die Kaffeebohnen über Nacht im Kühlschrank in der Milch einweichen.

Vanille der Länger nach aufschneiden und Mark herauskratzen.

Schalotten schälen, klein schneiden und im Butterschmalz in einer Pfanne anbraten und mit Geflügelfond und Balsamico ablöschen. Die Milch von den Kaffeebohnen passieren und mit in die Sauce geben. Dann für 10min köcheln lassen und zum Schluss Sahne und Vanillemark dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für das Püree:

Zitrone auspressen. Blumenkohl in einem Topf mit Salz-Zitronenwasser gar kochen und anschließend mit einem Kartoffelstampfer pürieren.

Sahne, Salz und Muskat dazugeben und warm stellen.

Für die Rote Bete:

Bete mit Handschuhen schälen und in feine Scheiben hobeln oder mit dem Messer schneiden. Balsamico, Zucker, Salz und 300 ml Wasser in einer Pfanne erhitzen und die Bete darin etwa 8 Min garen.

Gericht auf Teller anrichten und Servieren.

Björn Freitag am 18. Juni 2021