

# Mais-Hähnchen-Brust, Orangen-Curry-Kruste, Spaghettini

**Für 4 Personen**

**Maishähnchenbrust:**

4 Maispouardenbrüste	2 EL Butterschmalz	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian	0,5 Knolle Knoblauch	30 g Butter
2 EL Frucht-Senf Orange Curry	1 EL Crème-fraîche	0,5 Limette, unbehandelt
2 Scheiben Toastbrot	50 g Butter, kalt	Salz

Pfeffer

**Asiatische Spaghettini:**

400 g Spaghettini	100 g Zuckerschoten	50 g Shiitake-Pilze
1 Paprika, rot	2 EL Sesamöl	2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	2 cm Ingwerknolle	0,5 Chilischote
40 ml Sojasoße	100 ml Geflügelfond	Koriander aus der Gewürzmühle
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Maishähnchenbrust mit Orangen-Curry-Kruste:

Die Maispouardenbrüste in heißem Butterschmalz von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dabei Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Butter zugeben. Alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Backofen bei 120 Grad Ober- und Unterhitze circa 15 bis 20 Minuten garen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Schale der Limette abreiben. Frucht-Senf, Crème-fraîche und Limettenschale mischen. Die fertig gegarten Brüste auf der Hautseite mit der Fruchtsenf Mischung bestreichen. Das Toastbrot entrinden, in einer Küchenmaschine fein mahlen und auf die Brüste streuen. Butterflöckchen darüber verteilen und unter dem Backofengrill bei 220 Grad goldgelb gratinieren.

Asiatische Spaghettini:

Die Spaghettini in kochendem Salzwasser bissfest garen. Zuckerschoten und Pilze in feine Streifen schneiden. Paprika vierteln, Kerngehäuse entfernen, schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Schalotten in feine Streifen schneiden. Knoblauch fein würfeln. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, Gemüse zugeben und einige Minuten anbraten. Geschälten Ingwer reiben, Chili fein würfeln, beides zu dem Gemüse geben und mit Sojasoße und Geflügelfond ablöschen. Mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Die abgeseigten Nudeln darin anschwemmen, die Maishähnchenbrust aufschneiden und mit den Spaghettini servieren.

Johann Lafer am 05. September 2008