

Mais-Huhn-Brust mit Speck an Sellerie-Püree

Für 2 Portionen

400 g Maishuhnbrust	600 g Knollensellerie	50 g Shiitakepilze
4 Scheiben Bacon	50 g Gorgonzola	300 ml Weißwein
Zitronensaft von 1/2 Zitrone	Olivenöl	Salz
Pfeffer	Butter	1 Zwiebel
Zucker	150 ml Sahne	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Maishuhnbrust mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten. Die Shiitakepilze vierteln und zusammen mit einem kleinen Stück Gorgonzola und dem Bacon in die Pfanne zum Fleisch geben. Anschließend alles mit 100 ml Weißwein ablöschen. Alles zusammen mit der Pfanne in den Ofen stellen und garen lassen. Den Sellerie halbieren, schälen und in kleine Scheiben schneiden. Anschließend die Selleriescheiben in einen Topf mit Salzwasser, einem Schuss Olivenöl und ein wenig Zitronensaft geben. In einem Topf einen Esslöffel Butter schmelzen lassen. Eine Zwiebel enthäuten, halbieren, in Scheiben schneiden und mit in den Topf geben. Anschließend eine Prise Zucker sowie eine Prise Salz und Pfeffer hinzufügen und den gar gekochten Sellerie begeben. Den Sellerie schon leicht mit dem Kochlöffel zerdrücken. Anschließend den Weißwein und die Sahne mit in den Topf geben und alles bei kleiner Hitze einkochen lassen. Den Sellerie abschließend mit einem Pürierstab gründlich pürieren. Die Maishuhnbrust zusammen mit dem Selleriepüree, den Pilzen und dem Bacon auf Tellern anrichten. Den Sud mit etwas Olivenöl abbinden und darüber geben.

Steffen Henssler am 12. 08. 2011