

Mais-Hähnchen-Brust mit Kürbis-Kruste

Für 2 Portionen

2 Maispouardenbrüste	Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl
Currypulver	200 g Hokkaidokürbis	1 Ei
1 EL Semmelbrösel	1 TL brauner Zucker	

Die Maispouardenbrüste mit Salz, Pfeffer und etwas Currypulver würzen und im heißen Olivenöl von allen Seiten anbraten. Den Kürbis grob raspeln und in eine Schüssel geben. Das Ei trennen, das Eigelb, Semmelbrösel und Zucker zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen. Die Masse auf dem Fleisch verteilen und im Backofen bei 160 Grad 15 Minuten garen. Anschließend bei 220 Grad einige Minuten backen, bis eine schöne Kruste entstanden ist.

Steffen Henssler am 09. Oktober 2012