

# Maishuhn auf dem Möhrensee am Fuße des Risottoberges

**Für zwei Personen**

**Für das Maishuhn:**

2 Maispouarden, á 300g	150 g Mehl	3 Eier
150 g Cornflakes, ungesüßt	Chili	feines Meersalz

**Für das Risotto:**

120 g Risotto-Reis	2 Schalotten	75 g Butter
250 ml Gemüsefond	75 ml Weißwein	Öl

**Für den Möhrensee:**

6 Karotten	1 Zwiebel	100 ml Gemüsefond
50 g Butter	40 ml Gin	Pfeffer
Salz		

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Maishuhn die Poulade in Streifen schneiden. Eier aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen. Cornflakes leicht zerbröseln und mit Chili würzen. Das Huhn erst im Mehl, dann im Ei und anschließend in den Cornflakes wenden, dann in einer Pfanne mit Öl braten, bis eine goldbraune Farbe entsteht. Im Ofen zehn Minuten fertig garen. Mit Meersalz abschmecken. Für das Risotto Schalotten abziehen und klein schneiden. In einem Topf mit Öl glasig dünsten. Reis dazu geben und nach zwei Minuten mit Weißwein ablöschen. Nach und nach den gesamten Fond dazugeben. Mit Butter abschmecken. Für den Möhrensee Karotten schälen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und klein hacken. In einem Topf mit etwas Butter die Zwiebel anschwitzen. Karotten dazugeben und mit Fond ablöschen. Weich kochen und mit einem Stabmixer pürieren und mit der restlichen Butter, Gin, Salz und Pfeffer abschmecken. Knuspriges Maishuhn auf dem Möhrensee am Fuße des Risottoberges auf Tellern anrichten und servieren.

Katrin Müller-Hohenstein am 17. November, 2016