

Maishähnchen-Brust mit Beurre blanc, Oxsenherztomate

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Maishähnchenbrüste mit Haut	50 g Butter	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für die Beurre blanc:

1 Schalotte	50 ml Sahne	80 g kalte Butter
150 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein	10 ml Weißweinessig
1 Lorbeerblatt	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Polenta-Füllung:

125 g Polenta	1 Zwiebel	30 g Butter
100 ml Milch	400 ml Gemüsefond	3 EL Pinienkerne
1 Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für die gefüllte Tomate:

2 Oxsenherztomaten	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
--------------------	---------------	---------------

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Haut ohne Risse von der Hähnchenbrust lösen. Hühnerhaut auf ein Backblech geben, mit einem Backpapier belegen und mit einem Topf oder Pfanne beschweren. Haut im heißen Ofen knusprig werden lassen.

Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter mit Rosmarin ringsherum anbraten.

Für die Beurre blanc:

Einen Teelöffel der Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen.

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in der Butter farblos anschwitzen. Dann mit Fond, Weißwein und Essig ablöschen und Lorbeerblatt dazugeben. Den Sud etwa um die Hälfte reduzieren lassen, anschließend durch ein Sieb passieren. Sahne hinzufügen und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach mit Hilfe eines Pürierstabs kalte Butterstückchen in den Sud pürieren, sodass eine schöne, samtige Sauce entsteht. Ggf. vor dem Servieren noch einmal leicht erwärmen.

Für die Polenta-Füllung:

Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne anrösten.

Zwiebel abziehen, klein würfeln und in etwas Butter andünsten.

Gemüsefond und Milch angießen und Polenta einrühren. Köcheln lassen und abgedeckt beiseitestellen. Mit Salz abschmecken und restliche Butter, Pinienkerne und gehackten Basilikum einarbeiten.

Für die gefüllte Tomate:

Unteren Teil der Tomaten abschneiden und begradigen. Tomate in etwas Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen warmhalten.

Für die Garnitur:

Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.

Tanja Barbei am 13. Juni 2024