

# Mais-Hähnchen-Brust mit Eiswein-Risotto

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

60 g Risotto	1 Schalotte	10-20 g Parmesan
1 EL Butter	Schlagsahne	50 ml Eiswein
200 ml Hühnerfond	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	Ras el-Hanout, Salz

**Für das Mais-Hähnchen:**

2 Maishähnchenbrüste	6 Shiitake	1 rote Chilischote
1 EL kalte Butter	50 ml Hühnerfond	1 Zweig Rosmarin
2 Salbeiblätter	Erdnussöl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

3 kernl., grüne Trauben	Butter	1 TL Pinienkerne
1 Prise Zucker		

**Für das Risotto:**

Den Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Hühnerfond in einen Topf geben und erwärmen.

Schalotte abziehen, hacken und in Butter anschwitzen. Reis zugeben, kurz andünsten und mit Eiswein aufgießen. 100 ml warmen Hühnerfond dazugeben und bei nicht allzu großer Hitze unter wiederholtem Umrühren 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Ras el-Hanout würzen, zudem Vanilleschote zugeben. Alles bei schwacher Hitze und unter langsamem Zugießen des restlichen Fonds weitere 8-10 Minuten al dente dünsten.

Vanilleschote wieder entfernen. Parmesan reiben und 1 Teelöffel Käse sowie Butter binden. Bei Bedarf noch etwas Sahne schlagen und für die Cremigkeit hinzugeben.

**Für das Mais-Hähnchen:**

Haut der Hühnerbrüste leicht lösen und je ein Salbeiblatt zwischen Haut und Fleisch geben, danach glattstreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Olivenöl zuerst auf der Hautseite anbraten. Umdrehen und Shiitake, Chili und Rosmarin zugeben. Fleisch 3-4 Minuten so fertig braten, dass sie innen noch zart und saftig sind.

Pilze herausnehmen, mit etwas Erdnussöl beträufeln und gemeinsam mit dem Fleisch im Backofen warmstellen. Bratenrückstand mit Fond ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Etwas eiskalte Butter einrühren und die Sauce damit binden.

**Für die Garnitur:**

Pinienkerne rösten. In einer kleinen Pfanne etwas Butter schmelzen und die Trauben mit einer Prise Zucker kurz andünsten.

Elisabeth Freese am 07. April 2025