

# Maishähnchen, Pilz-Ragout, Petersilien-Emulsion

Für zwei Personen

**Für die Maishähnchenbrust:**

300 g Maishähnchenbrust	1 Ei	2 EL Mehl
4 EL Panko	Öl	Chilisalز
Salz		

**Für die Pfifferlinge:**

150 g Pfifferlinge	1 Frühlingslauch	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
Butter	Öl	Salz, Pfeffer

**Für die Petersilien-Emulsion:**

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1 Ei	1 TL Senf
1 TL Essig	100 ml neutrales Öl	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
Salz		

**Für die Maishähnchenbrust:**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Maishähnchenbrust häuten. Die Haut glatt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und leicht salzen. Ein weiteres Blatt Backpapier darüber legen und mit einer ofenfesten Pfanne beschweren.

Ungefähr 10 Minuten im Backofen knusprig backen, ggf. zwischendurch wenden. Anschließend überschüssiges Fett mit Küchenpapier entfernen.

Innenfilet von der Maishähnchenbrust abtrennen und mit Chilisalز würzen. Panierstraße aus Ei, Mehl und Panko vorbereiten. Filets panieren. In heißem Öl goldbraun frittieren. Anschließend überschüssiges Fett mit Küchenpapier abtupfen.

**Für die Pfifferlinge:**

Pfifferlinge putzen.

Öl in eine Pfanne geben. Butter dazu geben. Pfifferlinge anbraten, dann durchschwenken und weiter braten.

Frühlingslauch putzen, hacken, zu den Pilzen geben, und kurz mitbraten.

Mit Pfeffer und Salz würzen. Zwiebel abziehen, fein schneiden und ebenfalls kurz mitbraten.

**Für die Petersilien-Emulsion:**

Petersilie abbrausen und zupfen. In ein hohes Gefäß zusammen mit Zitronensaft, Ei, Senf, Essig, Öl und einer Prise Salz geben. Mit einem Pürierstab emulgieren.

Mario Kotaska am 07. August 2025