



Gebratene Maishendlbrust

Zutaten für 4 Portionen:

Maishendlbrust

4 Stück Maishähnchenbrust
 à 220 g
 Salz aus der Mühle
 Pfeffer aus der Mühle
 6 cl Madeira
 30 g Butter
 Frischer Thymian

Junglauchlinguini, Nudelteig

300 g Mehl
 100 g Hartweizengrieß
 5 Eigelb
 8 g Salz
 100 ml lauwarmes Wasser

Junglauchsauce

1 Bund Junglauch
 200 ml Obers
 1 Knoblauchzehe
 30 g Parmesan
 Salz, Pfeffer

Morchelsauce

12 Stk. getrocknete
 Morcheln
 2 Schalotten
 2 cl Weinbrand
 100 ml braune
 Grundsauce
 50 ml Obers
 Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Maishendlbrust:

Die Maishähnchenbrust auf der Hautseite in einer Pfanne scharf anbraten und die mit Salz und Pfeffer würzen, die Maishähnchenbrust umdrehen und den Thymian mit in die Pfanne geben, auch die Oberseite würzen. Die Maishähnchenbrust mit dem Madeira ablöschen und die Butter hinzugeben. Das ganze bei 180°C für 9 Minuten in den Backofen!

Junglauchlinguini, Nudelteig:

Mehl mit dem Grieß, Salz und Eigelb vermengen und nach und nach das lauwarme Wasser hinzugeben und zu einem Teig verkneten, 1 Stunde in Klarsichtfolie gewickelt rasten lassen! Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und mit einem Messer hauchdünne Streifen schneiden, diese dann ins kochende gesalzene Wasser geben, 2 Minuten kochen lassen und in kaltem Wasser abschrecken.

Junglauchsauce:

Den Junglauch in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen, Knoblauch in Scheiben schneiden und mit anbraten. Mit Obers ablöschen, würzen und ein wenig einkochen lassen, Parmesan hinzugeben zur Bindung und die kalten Linguinis unterziehen.

Morchelsauce:

Morcheln in lauwarmem Wasser einweichen. Wasser abschütten. Geschälte Schalotten und Morcheln klein schneiden und in etwas Öl scharf anbraten, mit Weinbrand ablöschen, mit brauner Grundsauce und Obers aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit wünscht Ihnen Küchenchef Wolfgang Draxler!