

Maishuhn-Brust, Spargel-Tomaten, Kartoffel-Spalten

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Maishuhnbrüste à 200 g	100 g Ricotta	3 EL Semmelbrösel
1 EL Estragon	Muskatnuss	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für das Gemüse:

400 g grüner Spargel	200 g Kirschtomaten	50 g weiche, getr. Softtomaten
100 ml trockener Weißwein	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer, Olivenöl

Für die Kartoffeln:

500 g Drillinge	Olivenöl, Salz, Pfeffer
-----------------	-------------------------

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Für das Fleisch die Maishuhnbrüste mit Haut belassen. Eine Tasche in jede Brust schneiden. Den Estragon abzupfen und feinhacken und etwas Muskatnuss abreiben. Den Ricotta in eine Schüssel geben und mit dem Estragon, dem Salz, Pfeffer und der Muskatnuss abschmecken und zusammen mit den Semmelbröseln glatt rühren. Die Taschen mit der Ricotta-Mischung füllen, mit den Zahnstochern fixieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Brüste auf der Hautseite circa vier bis fünf Minuten scharf anbraten. Anschließend das Bratfett abgießen und die Brüste auf der Fleischseite im Ofen zehn Minuten garen. Herausnehmen, kurz liegen lassen und in Scheiben aufschneiden. Für das Gemüse die Strauchtomaten waschen, mit Olivenöl beträufeln und für zehn Minuten mit in den Ofen geben. Den Spargel von dem unteren Ende befreien, schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die getrockneten Tomaten grob hacken. Den Spargel in Olivenöl in der Pfanne für drei bis vier Minuten kräftig anbraten, mit Zucker bestreuen und mit dem Weißwein ablöschen. Die getrockneten Tomaten zufügen, für fünf Minuten dünsten und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Kartoffeln waschen und für circa zehn Minuten vorkochen. Die Kartoffeln halbieren, mit Öl beträufeln und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Anschließend im Ofen 10 bis 15 Minuten fertig garen. Das Fleisch, die Kartoffelspalten und das Gemüse auf Tellern anrichten und mit der Sauce garnieren.

Katja Reuschlein am 23. Juli 2014