

Morchel-Risotto, Maishähnchenbrust, Ricotta-Morcheln

Für zwei Personen

Für die Maishähnchenbrust:

2 Maishähnchenbrüste je 150-190 g	1 Knoblauchzehe	20 g Butter
2 EL Honig	Piment d'Espelette	1 Zweig Thymian
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Sherry-Sauce:

1 Schalotte	1 Zitrone, Abrieb	100 ml Sahne
1 EL Butter	kalte Milch	100 ml Geflügelfond
100 ml Sherry	Salz	Pfeffer

Für das Morchel-Risotto:

150 g Risottoreis	100 g frische Morcheln	1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe	30-60 g Parmesan	30 g Butter
500 ml Geflügelfond	100 ml Weißwein	Mehl
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Morcheln:

6 große Morcheln	1 Schalotte	1 Zitrone, Abrieb
100 g Ricotta	10 g Parmesan	Butter
1 Zweig Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Kerbel

Für die Maishähnchenbrust:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch parieren, abtupfen, salzen, pfeffern und mit Piment d'Espelette einreiben. In einer Pfanne mit Öl auf der Hautseite goldbraun anbraten, dann wenden, Thymian sowie eine angeprügelte Knoblauchzehe zugeben. Butter in die Pfanne geben und die Brüste regelmäßig mit der schäumenden Butter übergießen.

Honig auf die Haut der Brust pinseln und in einem Bräter im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 60 Grad garen. Das dauert 8-10 Minuten. Dabei die Hähnchenbrüste mehrmals im entstandenen Bratensaft wenden.

Hähnchenbrüste vor dem Servieren nochmals arrosieren, dann kurz ruhen und nachziehen lassen. Anschließend in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die optimale Kerntemperatur beträgt 62-72 Grad.

Für die Sherry-Sauce:

Schalotte abziehen und fein würfeln. In Butter anschwitzen, mit Sherry ablöschen und fast komplett einkochen.

Fond und Sahne angießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Direkt vor dem Servieren kalte Milch zugeben und mit dem Stabmixer kräftig aufschäumen.

Zitronenabrieb als Garnitur verwenden.

Für das Morchel-Risotto:

Morcheln gut putzen. Dafür in kaltem Wasser mit etwas Mehl kurz schwenken, dann abspülen. Morcheln grob hacken.

Fond in einem Topf erwärmen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit dem Reis in Öl glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen.

Nach und nach heißen Fond angießen und unter Rühren einkochen lassen. Risotto anschließend in 18 Minuten bissfest kochen. In den letzten 5 Minuten die gehackten Morcheln unterrühren.

Parmesan reiben. Parmesan und Butter in das Risotto einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gefüllten Morcheln:

Parmesan reiben. Petersilie hacken. Ricotta mit Parmesan, Petersilie und Zitronenabrieb vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotte abziehen und fein schneiden.

Morcheln waschen, Stiele entfernen, halbieren und mit der offenen Seite nach unten in Butter anbraten. Schalotten zugeben. Morcheln wenden, mit Ricotta befüllen und zu Ende braten. Petersilie hacken und auf den Ricotta streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Kerbel garnieren.

Luisa Wendt am 24. April 2025