

Frisch gekocht
Freitag, 20. Mai 2016



Rezept von Alexander Fankhauser

Gefüllte Maishendlbrust mit Spargel und Maimorcheln

30 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Maishendlbrüste (mit Haut), 5 EL Knödelbrot, 1 EL Mehl, 1 Ei 1 Eidotter, 1 Zwiebel (gehackt), 6 Stangen weißer Spargel, 6 Stangen grüner Spargel, 200 g Maimorcheln (geputzt und gut gewaschen), 2 EL gehackter Liebstöckel, Salz, Pfeffer, Öl und Butter zum Braten, 125 ml Rindsuppe, 125 ml Obers.

Zubereitung

In die Hühnerbrüste 4 Taschen schneiden. Die Zwiebel in aufgeschäumter Butter glasig anschwitzen.

Spargel schälen und in Salzwasser kochen. Die gut gewaschenen Maimorcheln halbieren und die Hälfte zur angeschwitzten Zwiebel geben. Kurz mitrösten und in einer Schüssel mit einigen Spargelstücken und dem Knödelbrot vermischen. Ei, Eidotter und Mehl zugeben, gut verkneten und etwas ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und gehacktem Liebstöckel würzen. Die Masse in die Taschen der Hühnerbrüste füllen und mit einem Schaschlikspieß verschließen. In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen, die Hühnerbrüste zuerst auf der Hautseite, dann auf der Fleischseite gut anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Rohr bei 180 °C 12 bis 14 Minuten garen.

Die Rindsuppe reduzierend einkochen und die Bratenrückstände der Fleischpfanne damit auflösen. Obers zugeben und etwas einkochen. Restliche Morcheln, Spargelstücke und Liebstöckel zugeben, mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Die gefüllten Maishendlbrüste auf dem Morchel-Gemüse anrichten.