

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 16. Juni 2017**



**Rezept von Alexander Fankhauser**

**Gebratene Maishendlbrust auf Frühlingsgemüse  
mit konfierten Heurigen und Thymianschaum**



**40 Minuten/ aufwendig**

---

### **Zutaten für 4 Personen**

4 Maishendlbrüste à ca. 200 g, 4 Jungzwiebeln, 10 Radieschen, 100 g Erbsenschoten, 6 Stangen weißer Spargel, 50 g Mini-Blattspinat, 15 Heurige Kartoffeln (oder Kipfler), Salz, Pfeffer, Olivenöl, Butter, frische Kräuter der Saison, Knoblauch, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, 125 ml Weißwein, 125 ml Hühnerfond, 250 ml Obers, 1 Bund Thymian.

### **Zubereitung**

Jungzwiebeln und Erbsenschoten putzen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Spargel schälen und in Stücke schneiden. Die Radieschen halbieren.

Die Maishendlbrüste mit Salz und Pfeffer gut würzen, in einer Pfanne in wenig Öl-Butter-Gemisch zuerst auf der Hautseite, dann auf der Fleischseite scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Rohr auf einem Gitter bei 180 °C ca. 12 Minuten garen.

Im Bratenrückstand Jungzwiebeln, Erbsenschoten, Spargel und Knoblauch gut anbraten. Zum Schluss die Radieschen sowie den Blattspinat untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die geschälten Kartoffeln bedeckt in einem Fond aus Olivenöl und Wasser (im Verhältnis 1:1) mit frischen Kräutern, Knoblauch, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Salz im Rohr bei 180 °C etwa 30 Minuten konfieren.

Für den Thymianschaum den Weißwein stark einkochen. Hühnerfond zugeben und wiederum stark einkochen. Obers zugießen, aufkochen lassen, dann mit Salz, Pfeffer und gerebelten Thymian abschmecken. Durch ein feines Sieb seihen und vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen.

Die Maishendlbrust auf dem Gemüse mit den Kartoffeln und der aufgeschäumte Thymiansauce dekorativ anrichten.