Bärlauch-Erdäpfel mit Hendl

Zutaten

Für die Maishendlbrust:

- 1 Maishendlbrust (mit Haut)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Butter

Für die cremigen Bärlaucherdäpfeln:

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 50g Zwiebel
- 150 ml Sahne
- 50 ml Milch
- 1/8 Weißwein
- 1 EL Butter
- 1 Bund frischer Bärlauch (ca. 50 g)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Für die Maishendlbrust:

1. Die Maishendlbrüste mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Hendlbrust auf der Hautseite bei mittlerer bis hoher Hitze ca. 5–7 Minuten anbraten, bis die Haut knusprig wird.
3. Die Hendlbrüste wenden, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und die Knoblauchzehen in die Pfanne geben.
4. Die Hendlbrüste mit der Butter beträufeln und für weitere 5–7 Minuten bei niedrigerer Hitze braten, bis das Fleisch durchgegart ist (Kerntemperatur ca. 75 °C).
5. Aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen, während du die Kartoffeln zubereitest.

Für die cremigen Bärlaucherdäpfeln:

1. Die Kartoffeln schälen und in kleine Scheiben schneiden. In einem großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und ca. 10–15 Minuten kochen, bis sie weich sind.
2. Den Bärlauch waschen, trocken tupfen und grob hacken.
3. Zwiebel klein schneiden und mit Weißwein ablöschen
4. Die gegarten Kartoffeln abgießen und in den Topf zurückgeben. Mit Schlagobers, Milch und Butter

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

vermengen 5. Den Bärlauch und das Bärlauchpesto unter das Püree rühren 6. Mit Schlagobers, Milch und Butter vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.