

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Gebratenes Maishendl mit geflämmtem Mais & Popcornschaum

**Koch: Philipp Stohner**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Hendl

- 4 Maishendl-Brüste
- 2 EL Butter
- Abrieb einer ½ Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 1 Thymianzweig
- 2 Knoblauchzehen

Für den geflämmten Mais

- 2 Maiskolben (gekocht)
- 2 EL Butter
- Salz
- 2 EL Kristallzucker
- 1 Bunsenbrenner

Für den Popcornschaum

- 1 Packung Popcorn
- 150 ml Sherry oder Weißwein
- 250 ml Hühnerfond
- 100 ml Obers
- 1 EL braune Butter

Quelle: ORF extra

- Salz
- Cayennepfeffer

Für die cremige Polenta

- 100 g Blitzpolenta (grob)
- 200 ml Hühnerfond
- 100 ml Obers
- 1 EL braune Butter
- Salz
- Cayennepfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für die Garnitur

- frische Vogelmiere
- Popcorn

### Zubereitung

1. Für den Popcornschaum den Sherry (oder Weißwein) in einem Topf erhitzen und auf etwa die Hälfte reduzieren lassen. Im Anschluss mit dem Hühnerfond und dem Obers aufgießen. Das Popcorn hinzugeben und alles zirka 30-45 Minuten ganz leicht köcheln lassen. Danach die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf gießen, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und mit etwas brauner Butter mit einem Pürierstab schaumig mixen.

2. Für die cremige Polenta den Hühnerfond und das Obers in einem Topf erhitzen und die Blitzpolenta einrühren. Alles 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Masse schön sämig und weich ist. Dann mit brauner Butter, Salz, Cayennepfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

3. Nun die Hendlbrüste putzen und in einer Pfanne in etwas Butter bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Den Thymianzweig und die angedrückten Knoblauchzehen dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Die Brüste danach bei 140° C Umluft im Rohr fertiggaren, je nach Größe etwa 10-15 Minuten.

4. Für den geblähten Mais die gekochten Maiskolben vorsichtig am Stil der Länge nach herunterschneiden (die einzelnen Segmente sollten erhalten bleiben) und auf ein Backblech (ohne Backpapier!) legen. Dann die Mais-Segmente mit etwas Kristallzucker und Salz würzen und mit einem Bunsenbrenner abblähen. Etwas Butter auf den geblähten Mais geben und diesen bis zum Anrichten ins Rohr zum Hendl geben.

5. Zum Schluss die cremige Polenta mittig auf einem flachen Teller anrichten. Dann eine Hendlbrust der Länge nach halbieren und die Hälften auf die Polenta legen. Die geblähten Mais-Segmente und den Popcornschaum dazugeben und das Gericht mit Popcorn und frischer Vogelmiere garnieren.

Quelle: ORF extra