



AUF DER HAUT GEBRATENES MAISHÄHNCHEN MIT SPECKBOHNEN UND KARTOFFELPÜREE

Rezept für 4 Portionen

FÜR DIE MAISHÄHNCHENBRUST:

4 Maishähnchenbrüste
à ca. 200 g am Flügelknochen
1 EL Butterschmalz
2 Zweige Thymian
1 EL Butter
Salz
Pfeffer a. d. Mühle

FÜR DAS KARTOFFELPÜREE:

600 g große mehlig kochende Kartoffeln
1 Bund Schnittlauch
2 EL Butter
200 ml Sahne
Muskat a. d. Mühle

FÜR DIE SPECKBOHNEN:

400 g gemischte Bohnen
(z. B. Schnibbelbohnen, Saubohnen
oder Gartenbohnen)
2 Zwiebeln
100 g gewürfelter Speck

Die Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in reichlich gesalzenem Wasser 15-18 Minuten weich kochen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

Die Bohnen putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Danach in reichlich gesalzenem, kochendem Wasser 2-3 Minuten blanchieren, kurz in eiskaltes Wasser geben und dann abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Für das Püree Butter und Sahne in einem Topf aufkochen, mit Salz und Muskat würzen. Die fertigen Kartoffeln abgießen und zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Die heiße Sahne zugeben und kräftig zu einem Püree anrühren.

Den Speck in der Pfanne knusprig ausbacken und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Bohnen zugeben, kurz mitgaren und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Flügelknochen so putzen, dass nur noch der Knochen zu sehen ist. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Hähnchenbrüste mit Salz würzen und auf der Hautseite 5-6 Minuten knusprig braten. Danach wenden, Thymian und Butter zugeben und weitere 5-6 Minuten fertig braten. Zum Schluss mit Pfeffer würzen und weitere 5 Minuten ohne Hitze ruhen lassen.

Das Püree auf die Teller geben und die Bohnen darauflegen. Die Hähnchenbrüste mittig halbieren, eventuell erneut würzen und neben dem Püree platzieren.

