



Maishähnchen mit Salbei, getrüffelten Champignons und Brokkoli-Flan mit Mandelkruste

Zutaten (für vier Personen)

1 Maishähnchen oder Einzelteile aus Brust bzw. Keule
2 EL Olivenöl
8 bis 10 Salbeiblätter
100 g Champignons
3 EL Trüffelöl
Salz, Pfeffer

Brokkoliflan:

250 g Brokkoliröschen
1/8 l Gemüsebrühe
2 EL fein gehackte Schalotten, glasig angedünstet
3 Eier (L)
50 ml Sahne
2 EL Joghurt natur
Salz, Pfeffer
2 EL gehobelte Mandeln
4 Prisen Kokosblütenzucker

Zubereitung (circa 50 Minuten)

Maishähnchen halbieren, Keulen ablösen. Die Haut von den Teilen leicht lösen, Salbeiblätter darunter schieben, mit Zahnstocher verschließen und ein wenig mit Salz und Pfeffer würzen. Ringsum im erhitzten Öl blond anbraten und im vorgeheizten Backofen bei knapp 150 Grad auf den Biss garen.

Champignons mit Küchenkrepp reinigen, mit einem Zahnstocher ringsum einstechen und mit dem Trüffelöl beträufeln (große Pilze vorher halbieren). Die Pilze gekühlt aufbewahren.

Brokkoliröschen bissfest in Gemüsebrühe garen, abtropfen, grob zerkleinern. Eier mit Joghurt und Sahne gut verschlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schalotten und Brokkoli zugeben, gut vermengen. Törtchenringe auf ein heißes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen, die Brokkolimasse einfüllen, mit Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 120 Grad je nach Größe der Ringe 30 bis 35 Minuten stocken lassen. Herausnehmen, mit je einer Prise Kokosblütenzucker bestreuen und mit dem Küchenbunsenbrenner kurz abflämmen.

Brust oder Keule auf Tellern anrichten, Champignons mit Trüffelhobel darüber reiben und zusammen mit dem Brokkoliflan servieren. Dazu passen Herzoginkartoffeln.

Geräucherte glasierte Wildentenbrust auf Wildkräutersalat mit Feigen und Walnussbrot

Zutaten (für vier Personen)

2 Wildentenbrüste (geräuchert)
1 EL Tannenhonig
Saft von einer 1/2 Zitrone

Marinade:

Saft von 1 Orange
4 EL weißer Balsamico
5 EL Olivenöl
1 Msp. Lebkuchengewürz
Pfeffer aus der Mühle

250 g Wildkräuter- oder Pflücksalat
6 frische Feigen
100 g Himbeeren (Tiefkühlware)
1 kleines Feigen- oder Walnussbrot

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Tannenhonig mit Zitronensaft in einer Pfanne erhitzen, Wildentenbrust einlegen und ringsum glasieren – solange, bis die Flüssigkeit cremig wird. Anschließend die Brust herausnehmen, auf ein Gitter legen und gut abkühlen lassen.

Alle Zutaten der Marinade miteinander verrühren, mit Pfeffer aus der Mühle dezent abschmecken. Den gewaschenen Salat gut abtropfen lassen. Gewaschene Feigen in Spalten schneiden, Wildentenbrust in Scheibchen zerteilen. Feigen und Himbeeren darauf verteilen, Marinade darüber geben und für 15 bis 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Salat auf Tellern verteilen, Früchte und Entenbrustscheiben dazu legen, restliche Marinade darüber träufeln und zusammen mit dem Feigen- oder Walnussbrot servieren.