



Maispouardenbrust mit Fenchel und Tomaten

Rezept für: 4 Personen

4	Maispouardenbrüstchen, mit Haut	4	Knoblauchzehen
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	2	Zweige Oregano
8	Basilikumblätter, klein	400 g	kleine Kartoffeln
2	Fenchel	6 EL	Olivenöl
8	Frühlingszwiebeln	1 dl	Geflügelfond
300 g	Cherrytomaten	4 EL	Aceto Balsamico

Die Haut der Pouardenbrüste vorsichtig mit den Fingern vom Fleisch lösen, je zwei Basilikumblätter unter die Haut schieben und gut andrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten. Auf Gitterrost geben und im Ofen bei 160 °C 8 Minuten braten. Im Hold-o-maten auf ein Gitter legen und 20 Minuten warmhalten (Klappe offen). Fenchel waschen, rüsten und der Länge nach in fingerdicke Scheiben aufschneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, das obere Drittel wegschneiden. Tomaten waschen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln waschen, halbieren und im Salzwasser 1 Minute blanchieren, sofort abgiessen. Kartoffel, Frühlingszwiebeln und Fenchel in der Pfanne im restlichen Öl anbraten, würzen und in einen Bräter geben. Oregano darüber streuen, mit Fond und Balsamico begiessen, und im Ofen bei 180 °C ca. 20 Minuten braten.