

# Maispouardenbrust mit Aprikosenkruste

Von: Beate Rothärmel  
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min.

## Zubereitung

Pouardenbrüste mit Salz und weißem Pfeffer würzen und in dem Olivenöl zusammen mit Kräutern und Knoblauch auf jeder Seite etwa 2 Minuten anbraten.

Anschließend die Brüste auf ein Backblech legen, Kräuter darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 150° C weitere 10 Minuten garen.

Die Pfifferlinge gründlich putzen, Lauch waschen und in dünne Scheiben schneiden, beides in dem Olivenöl anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen, Geflügelfond und Sahne angießen und die Sauce etwas einkochen lassen. Butter stückchenweise unterrühren, mit der geschlagenen Sahne verfeinern, mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und das Ragout warm halten.

Die Butter mit dem Aprikosen-Fruchtaufstrich glatt rühren. 1/3 der Semmelbrösel untermischen, die Masse dick auf die Pouardenbrüste streichen, restliche Semmelbrösel darauf streuen und unter dem heißen Backofengrill 1 - 2 Minuten goldbraun gratinieren.

Die Pouardenbrüste halbieren und auf dem Pfifferling-Lauch-Ragout anrichten.

## Einkaufsliste

4 Maispouardenbrüste, ohne Haut, à ca. 150 g  
Salz, weißer Pfeffer  
2 EL Olivenöl  
3 Thymianzweige  
2 Rosmarinzweige  
2 Knoblauchzehen, angedrückt

Pfifferling-Lauch-Ragout:  
400 g Pfifferlinge  
1 Stange Lauch  
2 EL Olivenöl  
2 EL Balsamicoessig  
200 ml Geflügelfond  
150 ml Sahne  
50 g kalte Butter  
2 EL geschlagene Sahne  
Salz, weißer Pfeffer

Aprikosenkruste:  
50 g weiche Butter  
4 EL Aprikosen-Fruchtaufstrich mit Chili  
100 g Semmelbrösel