

# Maishuhnbrust mit Speck und Selleriepüree

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/08/11/maishuhnbrust-mit-speck-und-selleriepüree/](http://happy-mahlzeit.com/2020/08/11/maishuhnbrust-mit-speck-und-selleriepüree/)

## Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Maishuhnbrust
- 600 g Knollensellerie
- 50 g Shiitake
- 50 g Gorgonzola
- 4 Scheiben Bacon
- 1 Zwiebel
- Saft 1/2 Zitrone
- 300 ml Weißwein
- 150 ml Sahne
- Olivenöl
- Butter
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Den Backofen auf 160°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Maishuhnbrust mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in einer ofenfesten Pfanne mit heißem Öl anbraten. Die Shiitake vierteln und mit einem kleinen Stück Gorgonzola und dem Bacon in die Pfanne zum Fleisch geben. Mit 100 ml Weißwein ablöschen. Alles mit der Pfanne in den Ofen stellen und garen lassen.

Den Sellerie halbieren, schälen, in kleine Scheiben schneiden und in einen Topf mit Salzwasser, einem Schuss Olivenöl und etwas Zitronensaft geben und garen.

In einem Topf 1 EL Butter schmelzen lassen. Die Zwiebel häuten, halbieren, in Scheiben schneiden und in den Topf geben. 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und den gar gekochten Sellerie zufügen. Den Sellerie mit dem Kochlöffel zerdrücken. Wein und Sahne mit in den Topf geben und alles bei kleiner Hitze einkochen lassen. Den Sellerie mit einem Pürierstab pürieren.

Die Maishuhnbrust mit dem Selleriepüree, den Pilzen und dem Bacon auf Tellern anrichten. Den Sud mit etwas Olivenöl abbinden und darüber geben.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 12.8.2011