



Steirische Maishendlbrust mit Kartoffelkruste und grünen Spargel

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Stk. Hendlbrust
- 500 g grüner Spargel
- 2-3 große Kartoffel (speckig/festkochend)
- 1 Ei
- 100 ml BBQ-Sauce
- 1/8 l Rotwein
- frischen Rosmarin und Thymian
- Salz und Pfeffer
- Butter und Öl zum Braten

ZUBEREITUNG:

Die Hühnerfilets halbieren und mit Salz und Pfeffer (ggf. frisch aus der Mühle) würden. Danach in Öl und Butter mit Rosmarin und Thymian gold-braun anbraten.

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Ei vermengen. Die Masse auf die Hühnerfilets verteilen. Anschließend im Ofen ca. 15-20 Minuten bei 160-170 Grad braten.

Den Spargel zuputzen – hierfür einfach die holzigen Enden (ca. 1,5-2 cm) am Ende wegschneiden. In Salzwasser blanchieren und danach kurz in der Pfanne mit Butter glasieren.

Für die Sauce den Rotwein einreduzieren lassen und mit der BBQ-Sauce einkochen lassen.

Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!

Ihr Team vom Symposium Maiers Hotel Oststeirischer Hof