



## Zutaten für 4 Personen

### für das Hühnchen

5 Maishuhnbrüste mit Haut (wer keine bekommt kann auch normale Hühnerbrüste nehmen)  
2 cl Cognac (ich habe Rum genommen)  
1 TL Paprikapulver, edelsüß  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Zahnstocher

300 g Langostinoschwänze (ich habe Flusskrebse genommen)

### für das Bohnengemüse

1 kg dicke Bohnen (aufgrund der Jahreszeit kann man auf die Bohnen aus dem Glas zurückgreifen)  
3 Tomaten  
2 Schalotten  
1 Bund Bohnenkraut  
200 ml Gemüsebrühe  
200 g Crème fraîche  
50 g Butter  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

### für die Kartoffelroulade

1 kg mehlig kochende Kartoffeln  
100 g Butter  
2 EL Speisestärke  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss

### für die Crêpes

150 ml Milch  
100 g Mehl  
2 Eier  
1 EL Olivenöl  
etwas Butter zum Ausbacken



## Maishühnchen mit Flusskrebse, Bohnen und Kartoffelroulade

### Zubereitung

#### Kartoffelroulade

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser gar kochen. Noch dampfend durch die Kartoffelpresse drücken und mit Butter und Speisestärke vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

#### Crêpes

Die Eier kurz aufschlagen und mit der Milch verrühren. Dann das Mehl einsieben und unterrühren. Zum Schluss das Olivenöl hineingeben. In einer Pfanne mit Butter Crêpes ausbacken. Diese mit der Kartoffelmasse bestreichen und stramm in Alufolie einwickeln. Etwa eine Stunde kühl stellen.

#### Maishühnchenbrüste

Für die Farce von einer Maishuhnbrust die Haut abziehen und das Fleisch fein würfeln. Mit Sahne, Cognac (oder Rum), Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten kalt stellen. In der Zwischenzeit das Langostinofleisch auslösen und in grobe Würfel schneiden. Ich habe Flusskrebse genommen und diese grob zerkleinert. Das Fleisch zur Farce geben und vermischen.

Hühnchenbrüste waschen und trocken tupfen. Mit einem Messer die Brüste längst einstechen, sodass eine Tasche für die Füllung entsteht. Die Farce vorsichtig einfüllen und mit den Zahnstochern verschließen. Die Maishuhnbrüste von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und bei 180°C im vorgeheizten Backofen auf einem Gitter mit der Hautseite nach oben ca. 25 Minuten garen.

#### Bohngemüse

Die Bohnenkerne aus der Schote brechen und die feine Haut ablösen. Dann in einem Topf mit Butter anschwitzen. Schalotten schälen und fein würfeln, zu den Bohnen geben. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, mit Bohnenkraut, Pfeffer und Salz würzen und kurz aufkochen. Tomaten vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Das Bohnenkraut aus dem Topf nehmen, Crème fraîche unterrühren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die Tomatenwürfel hinzugeben und warm werden lassen.

Die Kartoffelrouladen vorsichtig aus der Alufolie wickeln, in Stücke schneiden und in einer Pfanne in Butter kross anbraten. Das Bohnengemüse auf vorgewärmte Teller geben. Zahnstocher entfernen. Die Maishühnerbrüste aufschneiden und mit der Kartoffelroulade servieren.