

Maiscremesuppe mit Pfeffer-Hühnerbrust

Für die Suppe:

- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- 6 Kolben frischer Zuckermais
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter
- 100 ml trockener Sherry
- Salz
- schwarzer Pfeffer, (aus der Mühle)
- 1 Lorbeerblatt
- grob geschroteter Chili
- Currypulver
- 1 l Gemüsefond
- 400 g Sahne
- 1 Bund Kerbel

Für die Hühnerbrust:

- 750 g ausgelöste Hühnerbrust
- Salz
- 3 Tl mittelscharfer Senf
- 2 El neutrales Öl
- 2 El schwarze Pfefferkörner

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Die Maiskolben schälen, Körner von den Kolben schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauchzehe pellen, beides fein würfeln. 50 g Butter in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Sherry dazu gießen und nahezu einkochen lassen. Kartoffeln und Mais kurz mit andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, je 1 Prise Chili und Curry würzen. Den Fond angießen und kurz aufkochen. 200 g Sahne hinzugießen und alles etwa 25 Minuten leise köcheln lassen. Danach die übrige Sahne leicht steif schlagen und kühl stellen.

Inzwischen Ofen auf 100 Grad (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Fleisch salzen und rundherum dünn mit Senf einstreichen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Fleisch darin farblos anbraten. Pfeffer grob mörsern und Hühnchen darin wenden. In eine Auflaufform geben und auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

Das Lorbeerblatt aus der Suppe entfernen, diese fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Kurz aufkochen, dann geschlagene Sahne unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und evtl. noch Curry abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden und in der Suppe anrichten. Kerbelblättchen von den Stielen zupfen und Suppe damit garnieren.

