



CHILIKOCHBUCH
HOTMAMAS SCHARFE REZEPTE
FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

SONDEREDITION HOTMAMAS

DAZUGEHÖRIGE PRODUKTE ERHALTEN SIE UNTER
WWW.HOTMAMASSHOP.COM

VON KLAUS LORENZ (HOTKONG) (C) (HOTMAMAS)®
FRAGEN AN DEN AUTOR UNTER WEBMASTER@HOTMAMAS.DE

No 1

**Gebratenes Maispouardenbrüstchen auf Schalotten-Weißweinrisotto a la HotMamas
mit Strauchtomatenwürfel, grünen Spargelspitzen und Riesling-Thymiansauce
(1 Person)**

Zutaten - bevorzugt Bio:

Eine junge Maispouardenbrust (ca. 140-160gr. auch mit Flügelchen), Schalotte, Weißwein,
3 Strauchtomaten gewürfelt, blanchierte grüne (halbe) Spargel, frischer Thymian, etwas Olivenöl,
ital. Risottoreis (Rundkorn (ca 80-100gr.) HotMamas Chilisauce No 12 Chilimix, Fond, Gewürze, Thymianstrauch

~~~~~  
**Das Fleisch**

Die Maispouarde vorbereiten, säubern evtl. etwas zuschneiden und leicht plattieren -und nach Gusto würzen  
diese kann man auch leicht mit der Chilisauce No 12 auf der Fleischseite einstreichen und vorbereitet stehen lassen.  
Das gibt noch einen kleinen Extrakick! Die Brust wird später gebraten - zuerst auf der Hautseite...

~~~~~  
Das Risotto

Machen Sie ein Risotto, Schalottenwürfel in etwas Olivenöl anschwitzen den Reis hinzugeben und auch mit
anschwitzen, danach mit einem kräftigen Schluck Weißwein ablöschen (in den Reis!) und etwas Bouillon (Huhn, Kalb)
auffüllen, dieses Gemisch lässt man einköcheln ca. 30-40 Minuten bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
Am Schluß gibt man die gewürfelten Strauchtomaten hinzu, Gewürze: Salz, Pfeffer und Muskat, einen guten Esslöffel
HotMamas No 12 Chili Mix , das ganze in eine gebutterte Tasse hineingeben und zum stürzen auf den Teller
vorbereiten, evl. auskühlen lassen und später in der Mikrowelle erhitzen

~~~~~  
**Die Sauce**

Auch hier wieder; ein paar Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und  
mit etwas ca 50ml Fond (Huhn, Kalb) auffüllen, aufköcheln und etwas reduzieren lassen, leicht abbinden und mit einem  
Schluck Milch und zwei Schluck Sahne auffüllen, die Sauce bitte nach Gusto machen, hier hat jeder seine eigene  
Mischung, Thymian hinzugeben, köcheln lassen bis gewünschte Konsistenz erreicht ist.

~~~~~  
Das Finale

Die Maispouardenbrust knusprig braten (zuerst die Hautseite) in ca. 1,5cm dicke Scheiben tranchieren,
den Reis aus der Tasse auf Ihren vorgewärmten Teller stürzen und die Pouardenscheiben um den Reis herum legen -
mit der Sauce nappieren, den vorblanchierten heißen grünen Spargel als Dekoration auf Ihren Teller legen-
und einen Guten Appetit wünscht Ihr Team von HotMamas.de

