



Maispouardenbrust mit Tomaten und Trüffelkäse

Zutaten für 4 Personen:

- + 4 ausgelöste Maispouardenbrüste, je 120-150g schwer
- + 20g Butter
- + Salz, Pfeffer
- + 1 Messerspitze feingehackter Rosmarin
- + 4 Tomaten
- + 1 EL Olivenöl
- + 1 Prise Zucker
- + 4 Scheiben Trüffelkäse zu je etwa 40g (erstzweise Gorgonzola)

Zubereitung:

Die Brüste sauber parieren: von Haut und Sehnen befreien.

Dann in wenig Butter bei milder Hitze in der Pfanne rosa braten. Dabei mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Einige Minuten neben dem Herd nachziehen lassen.

Tomaten brühen, häuten, vierteln und entkernen. In etwas Olivenöl kurz anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Die gebratenen Brüste auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Tomatenvierteln belegen. Jeweils mit einer Scheibe Käse bedecken und unter den Grill oder in den sehr heißen Ofen schieben, bis der Käse geschmolzen ist.

Als Beilage paßt frischer Blattspinat , der auch mit auf dem Teller gratiniert werden kann, perfekt.

Guten Appetit!