

**Pfaffenstück vom Huhn mit Tomaten-Aprikosen-Salat****Zutaten für 4 Personen**

40 g Butter  
40 g Polenta  
200 ml Gemüsefonds  
25 g Parmesan  
Weitere 200 ml Gemüsefonds  
8-12 Pfaffenstücke (jedes Huhn hat zwei, sonst beim Metzger bestellen)  
3 Tomaten  
3 Aprikosen  
Eine Handvoll Pfifferlinge  
1 Zwiebel  
3 getrocknete Aprikosen  
100 ml Tomatenfonds  
Olivenöl  
Estragon

**Zubereitung**

1. Für den Polentaschaum Brühe mit Butter aufkochen, Polenta einrühren, Parmesan hinzufügen und abkühlen lassen. Mit weiterem Gemüsefonds in einem Mixer geben und aufschäumen.
2. Für die Vinaigrette gewürfelte Zwiebel und getrocknete Aprikosen in etwas Öl anschwitzen, dann nach und nach Tomatenfonds zugießen. Mit Essig, Salz, Pfeffer und etwas Estragon abschmecken.
3. Tomaten und Aprikosen grob würfeln, Pfifferlinge in etwas Butter anbraten und mit einem Spritzer Zitronensaft ablöschen. Alles mit der Vinaigrette und etwas Olivenöl vermischen.
4. Pfaffenstücke salzen und pfeffern und kurz scharf anbraten, bei 80 Grad im Ofen weiter garen.
5. Salat im Ring auf einem Teller anrichten, in die Mitte Polentaschaum geben und die Pfaffenstücke auf dem Salat verteilen.

Guten Appetit!

Rezept: Iris Bettinger, Hotel Reuter, Bleichstraße 3, 33378 Rheda-Wiedenbrück