

Pastasotto mit aprikotierter Hähnchen-Brust

Für zwei Personen

Für das Pastasotto:

170 g reisförmige Nudeln	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	50 g getrocknete Softtomaten	650 ml Gemüsefond
150 ml Weißwein		

Für das Hähnchenfilet:

250 g Hähnchenfilet	100 g Aprikosenkonfitüre	1 EL Pinienkerne
2 EL Olivenöl	5 EL Wasser	30 g Parmesan
$\frac{1}{2}$ Bund Rucola	Chilipulver	Salz, Pfeffer

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten, herausnehmen und beiseite stellen.

Hähnchenfilet waschen und trockentupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin von jeder Seite fünf bis sechs braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pastasotto Zwiebel und Knoblauch abziehen und beides fein hacken. Tomaten fein würfeln und im Olivenöl in einer großen Pfanne anschwitzen. Zwiebeln und Knoblauch dazu geben. Nudeln hinzugeben und kurz mit dünsten. Zunächst Weißwein angießen, verdampfen lassen. Dann nach und nach den Fond angießen, dabei häufig rühren.

Rucola waschen, trocken schleudern und grob hacken. Parmesan fein reiben. Konfitüre mit Wasser zu den Hähnchenfilets in die Pfanne geben, aufkochen lassen und die Filets in der Sauce wenden. Pfanne vom Herd nehmen. Zweidrittel des Parmesans unter die Nudeln mischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken. Rucola unterheben.

Pastasotto mit aufgeschnittenem Hähnchenfilet auf vorgewärmte Teller anrichten, Bratensauce darüber gießen und mit Parmesan und Pinienkernen bestreut servieren.

Kai Mrosek am 19. September 2016