

Sherry-Hähnchen-Brust mit Tagliatelle

Für 2 Personen

4 Hähnchenbrustfilets, a 150 g	125 g Tagliatelle, grün	150 g Schalotten
70 ml Sherry, medium	150 ml Geflügelfond	5 EL Schlagsahne
1 Muskatnuss	0,5 Bund Salbei	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin garen. Die Schalotten abziehen und halbieren. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salbei abzupfen und hacken. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anbraten. Anschließend die Schalotten wieder entnehmen, einen weiteren Esslöffel Öl in die Pfanne geben und die Hähnchenbrustfilets darin von beiden Seiten goldbraun braten. Die Schalotten zusammen mit dem Salbei wieder zu der Hähnchenbrust in die Pfanne geben und alles mit dem Sherry, dem Geflügelfond und der Sahne ablöschen und einkochen lassen. Zwischendurch die Filets wenden. Alles mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Das Sherry-Huhn mit den Tagliatelle auf Tellern anrichten und servieren.

Christine Sztrajt am 18. März 2010