

Paprika-Huhn mit Nockerl

Für zwei Personen

| | | |
|------------------------------|---------------------------|------------------------|
| 2 Hühnerbrustfilets, à 200 g | 1 Scheibe Frühstücksspeck | 1 rote Paprika |
| 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | 1 unbehandelte Zitrone |
| 250 ml Hühnerfond | 1 TL Tomatenmark | 125 ml Schlagsahne |
| 128 ml trockener Weißwein | 125 ml Milch | 2 EL Sauerrahm |
| 2 Eier | 2 EL Butter | 200 g griffiges Mehl |
| 1 Muskatnuss | 1 Bund glatte Petersilie | 2 EL Pflanzenöl |
| 20 g edelsüßes Paprikapulver | Salz | |

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hühnerbrüste waschen und trocken tupfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Hühnerbrüste im beidseitig anbraten und anschließend für 25 Minuten im Backofen garen. Die Paprika schälen, entkernen und klein würfeln. Die Zitronenschale von der Zitrone schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und im Öl glasig rösten. Die Hälfte der Paprikawürfel begeben und kurz, ohne Farbe zu nehmen, durchrösten. Den Topf vom Herd nehmen, das Paprikapulver einrühren, mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Hühnerfond auffüllen. Anschließend das Lorbeerblatt und etwas Zitronenschale begeben und das Ganze etwa zwei Minuten reduzieren. Danach das Lorbeerblatt und die Zitronenschale wieder herausnehmen, die Soße mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Abschließend die Schlagsahne angießen, nochmals aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein schneiden. Aus dem griffigen Mehl, den Eiern, dem Sauerrahm, der Milch, etwas Muskatnuss und Salz mit der Hand einen glatten Teig herstellen. Anschließend den Teig mit einer Teigkarte durch ein Nockerlsieb in das siedende Wasser drücken. Die Nockerln einige Male umrühren und etwa zwei Minuten köcheln lassen. In einer beschichteten Pfanne die Butter aufschäumen, die Nockerl und die Petersilie dazugeben und alles durchschwenken. Die restliche Paprikawürfel und den Speck scharf in einer Pfanne anbraten. Die Hühnerbrust mit den Nockerln und den Paprikawürfeln auf Tellern anrichten, mit der Paprikasoße servieren und mit dem Speck garnieren.

Ernst Bachler am 27. Februar 2012