

Hähnchen-Brust im Parma-Mantel mit grünen Nudeln

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrustfilets, à 150 g	8 Scheiben Parma-Schinken	250 g grüne Bandnudeln
150 g Parmesan	250 g Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	2 Eier	100 g Pinienkerne
50 g Butter	300 ml Kalbsfond	100 ml Weißwein
200 ml Olivenöl	Meersalz, Pfeffer	

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Bandnudeln darin bissfest garen. Für das Pesto die Basilikumblätter abzupfen, die Knoblauchzehe abziehen und 100 Gramm Parmesan reiben. Den geriebenen Parmesan zusammen mit der Knoblauchzehe, den Basilikumblättern und den Pinienkernen mit einem Pürierstab zu einem Brei zerkleinern. Nach Bedarf etwas Olivenöl hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenbrust pfeffern. Die Schinkenscheiben auseinanderbreiten und das Pesto darauf verteilen. Den Schinken anschließend vollständig um die Hähnchen wickeln. Das Fleisch auf einen Rost in den vorgeheizten Backofen legen und von jeder Seite fünf Minuten darin garen lassen. Eine Pfanne mit drei Esslöffeln Olivenöl erhitzen. Die Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und in die heiße Pfanne geben. Wenn die Haut der Tomaten einreißt, aus der Pfanne nehmen. Für den Parmesanschaum die restlichen 50 Gramm Parmesan zusammen mit der Butter, dem Weißwein und dem Kalbsfond in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen. Anschließend mit dem Pürierstab aufschäumen. Die Nudeln auf einem Teller zusammen mit dem Fleisch und den Kirschtomaten anrichten und servieren.

Peter Lux am 21. Mai 2012