

# Hähnchen-Brust mit Bandnudeln und Rucola-Sahne-Soße

## Für zwei Personen

250 g Hähnchenbrustfilet	200 g Bandnudeln	1 Bund Rucola
1 unbehandelte Zitrone	1 Schalotte	30 g Mandelblättchen
50 g Butter	100 ml Sahne	200 ml trockener Weißwein
Olivenöl	1 Bund Thymian	schwarzer Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und kurz in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Anschließend auf Alufolie geben, salzen und pfeffern. Die Hälfte der Zitrone in Scheiben schneiden und auf dem Hähnchen verteilen. Ein paar Thymianzweige und Butterflocken ebenfalls darüber geben. Das Ganze mit etwas Weißwein beträufeln und alles zu einem festen Päckchen einwickeln. Anschließend für etwa 20 Minuten in den Ofen geben. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Bandnudeln darin al dente kochen. Die restliche Hälfte der Zitrone auspressen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Etwas Butter erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Anschließend mit der Sahne dem restlichen Weißwein und dem restlichen Zitronensaft angießen und einköcheln lassen. Die Nudeln abgießen und kurz vor dem Servieren in der Soße schwenken. Den Rucola putzen, waschen, trocken schleudern und ebenfalls unterheben. Die Mandelblättchen kurz in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Hähnchenbrust mit den Bandnudeln und der Rucola-Sahne-Soße auf Tellern anrichten, mit den Mandelblättchen garnieren und servieren.

Marco Klock am 20. Juni 2012