

Spaghetti-Hähnchen-Tetrazzini mit Spinat-Salat

Für zwei Personen

4 Hühnerschenkel	500 g Spaghetti	20 g getrocknete Steinpilze
350 g frische, gemischte Pilze	1 roter Kopfsalat	50 g Spinat, frisch
1 Kohlrabi	1 Karotte	2 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Basilikum	2 Zweige Kerbel
200 g Parmesan	2 TL Zucker	150 g Naturjoghurt
1 TL Senf	1 EL Mayonnaise	1 EL Sonnenblumenöl
1 EL Essig	500 ml Sahne	200 ml Weißwein
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Spaghetti in ausreichend Salzwasser bissfest gar kochen lassen. Etwa 150 Milliliter Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, von der Kochstelle nehmen, die Steinpilze hineingeben und bei geschlossenem Deckel einige Minuten einweichen lassen. Die Hühnerschenkel vom Knochen lösen, enthäuten und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Fleisch von allen Seiten salzen und pfeffern. Einen großen Topf mit etwas Olivenöl erhitzen. Das Hühnerfleisch in den heißen Topf geben und darin anbraten. Die Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und zum Fleisch in den Topf geben und mit anbraten lassen. Die gemischten Pilze putzen und zu dem Fleisch in den Topf geben. Die Steinpilze mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und ebenfalls in den Topf geben. Das Einweichwasser zur Seite stellen. Alles gut vermischen und anbraten. Den Wein durch ein Sieb gießen und zusammen mit dem Einweichwasser in den Topf geben. Das Ganze so lange köcheln lassen, bis das Hühnerfleisch gar und die Flüssigkeit leicht reduziert ist. Anschließend die Sahne zugeben, gut unterrühren und erneut aufkochen lassen. Die Spaghetti abgießen. Den Parmesan reiben. Die Blätter des Basilikums abzupfen, waschen und trocken tupfen. Die Spaghetti zu der Hähnchen-Pilz-Mischung geben und alles gut vermengen. Drei Viertel des Parmesans und die Basilikumblätter ebenfalls zugeben und verrühren. Alles in eine Auflaufform geben und mit dem übrigen Parmesan bestreuen. Die Form in den vorgeheizten Backofen geben und so lange backen, bis sich eine goldbraune Kruste bildet und die Soße leichte Blasen schlägt. Den Kopfsalat sowie den Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. Den Kohlrabi schälen und fein hobeln. Die Karotte schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten zusammen in eine große Schüssel geben und vermengen. Den Joghurt zusammen mit dem Senf, der Mayonnaise, dem Sonnenblumenöl, dem Essig und dem Zucker in eine Schüssel geben und alles gut verrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben. Die Spaghetti aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Marc Fesl am 19. September 2012