

Ricotta-Hähnchen mit Möhren in Estragon-Sahne

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrustfilets	400 g Möhren	4 getr. Öl-Tomaten
75 g Crème-fraîche	100 g Ricotta	2 EL Butter
4 Zweige Estragon	15 g Pinienkerne	2 TL Zitronensaft
60 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ TL Salz	1 Prise Paprikapulver
2 EL Olivenöl	Meersalz	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Basilikum und die getrockneten Tomaten fein hacken. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und anschließend seitlich eine Tasche in das Fleisch schneiden. Aus dem Ricotta, den Pinienkernen und den gehackten Tomaten die Füllung für das Hähnchen zubereiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Crème in die Taschen füllen und diese mit dem Küchengarn fixieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch scharf anbraten. Anschließend im Backofen garen. Die Möhren schälen und mit dem Spiralschneider in feine Streifen schneiden. Das Estragon waschen, trocknen und fein schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Möhren bei mittlerer Hitze darin andünsten. Mit Wein ablöschen und bissfest garen. Anschließend die Crème-fraîche und Estragon unterrühren und mit dem restlichen Salz, Pfeffer, Paprika und Zitronensaft abschmecken. Die Hähnchenbrust mit den Möhren auf einem Teller anrichten und sparsam mit Meersalz bestreuen.

Sarah Wiesner am 12. August 2013