

Hähnchen-Brust mit Pfeffer-Soße, Knöpfe, Spitzkohl-Salat

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrustfilets à 150 g	1 Spitzkohl	$\frac{1}{2}$ EL gemahlene Haselnüsse
1 EL Pinienkerne	1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	3 eingelegte Pfefferkörner	2 EL Butter
130 g Mehl	2 Eier	40 g Crème-fraîche
50 ml Gemüsefond	125 ml Wasser	4 EL Sonnenblumenöl
2 EL Kräuteresig	1 TL Zucker	frische Muskatnuss
Salz, Pfeffer	Paprikapulver	

Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter zupfen und klein hacken. Die gemahlene Nüsse mit zwei Esslöffeln Sonnenblumenöl vermengen. Die Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und dazugeben. Die Marinade mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und mittig aufschneiden. Das Fleisch mit der Basilikum-Mischung bestreichen. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Butter erhitzen und die Filets von allen Seiten etwa sechs Minuten anbraten. Die Pfefferkörner und die Pinienkerne mit in die Pfanne geben und etwa zwei Minuten mitbraten. Das Mehl, die Eier, eine Prise Salz und etwas Muskatnuss zu einem Teig verarbeiten. Etwa 125 Milliliter Wasser zu dem Teig dazugeben und alles gut verrühren, bis der Teig Blasen wirft. Zum Schluss einen Esslöffel Sonnenblumenöl unterrühren. Den Teig einen Moment ruhen lassen. Einen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen und den Teig durch die Spätzlepresse in das Wasser geben. Sobald die Spätzle oben schwimmen, aus dem Wasser heben und auf einen Teller geben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm halten. Den Bratensatz in der Pfanne mit Gemüsefond ablöschen und kurz aufkochen. Die Crème-fraîche dazugeben und unterrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Die Spätzle mit dem Fleisch und der Sauce auf einem Teller anrichten.

Reinhard Tiemann am 12. August 2013