

# Hähnchen-Brust-Filet mit Orangen-Soße und Bandnudeln

**Für zwei Personen**

**Für das Hähnchen:**

2 Hähnchenbrustfilets, à 150 g	4 EL Honig	50 g Butter
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für die Sauce:**

2 Orangen	50 ml Orangenlikör	50 ml Portwein
250 g Crème-fraîche	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für die Nudeln:**

200 g Mehl	1 Ei	1 EL Olivenöl
Salz		

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Bund Petersilie

Für die Nudeln das Mehl, ein Ei und das Olivenöl mit etwas Wasser und einer Prise Salz zu einem festen Teig verarbeiten. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank etwas ruhen lassen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und beide Seiten goldbraun anbraten. Die Filets mit Honig bestreichen, die Butter zugeben und alles mit dem Likör und dem Portwein ablöschen. Die Orangen teilen, den Saft auspressen und ebenso dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit der Crème fraîche verfeinern und das Fleisch darin fertig garen.

Den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und mit der Nudelmaschine zu Bandnudeln verarbeiten. Die Nudeln in einem Topf mit Wasser al dente kochen. Das Fleisch aufschneiden, mit den Nudeln und der Sauce auf Tellern anrichten, mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

Fabien Dieckmeyer am 02. September 2015