

Hähnchen-Brust im Salbei-Speckmantel mit Pastasotto

Für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrustfilet	8 Scheiben Bacon	1 Bund Salbeiblätter, frisch
Olivenöl	Pfeffer	

Für das Pastasotto:

100 g Risoninudeln	50 g Schalotten	2 TL Trüffelbutter
30 g Parmesan	35 ml halbtrockener Weißwein	300 ml Geflügelfond
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Spargel:

6 Stangen grüner Spargel	2 große Steinpilze	100 ml Geflügelfond
Butter	Salz	Pfeffer

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in vier bis sechs gleich große Stücke schneiden. Das Fleisch pfeffern und mit einem Salbeiblatt belegen. Anschließend die Hähnchenbrust mit Speck umwickeln und in etwas Olivenöl anbraten. Anschließend gebratene Hähnchenbrust im Backofen ca. 10 bis 15 Minuten fertig garen.

Für das Pastasotto die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Anschließend die Schalotten in etwas Olivenöl glasig dünsten. Risoninudeln hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Risoninudeln mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Geflügelfond hinzugeben und das Pastasotto bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren fertig garen.

Für das Spargelgemüse Spargel säubern, holzige Enden abschneiden und in etwa 4 cm kleine Stücke schneiden. Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Anschließend den Spargel in etwas Butter andünsten, mit Geflügelfond ablöschen. In einer separaten Pfanne die Steinpilze in etwas Butter anbraten. Beides mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel und Steinpilze auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Parmesan reiben und diesen zusammen mit der Trüffelbutter unter das Pastasotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hähnchenbrust im Salbei-Speckmantel und Pastasotto auf Tellern anrichten, Steinpilze mit Spargel daneben geben und servieren.

Katharina Gerke am 20. Juni 2016