

# Hähnchen-Brust-Filet in Mandel-Hülle, Champignon-Nudeln

## Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets	200 g Bandnudeln	50 g Frühstücksspeck
40 g Mandelblättchen	2 Eier	200 g Brokkoli
100 g Champignons	1 Schalotte, klein	1 Knoblauchzehe, klein
50 ml Weißwein, trocken	125 ml Sahne	2 EL Mehl
2 EL Butterschmalz	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
0,5 Bund Petersilie, glatt	1 Chilischote, rot, frisch	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In zwei Töpfen Salzwasser zum Kochen bringen und in einem die Bandnudeln garen. Vom Brokkoli die Röschen abtrennen und im zweiten Topf diese bissfest garen. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier in einen tiefen Teller geben und verquirlen. In einen zweiten tiefen Teller das Mehl geben, in einen dritten die Mandelblättchen. Die Hähnchenbrustfilets erst im Mehl, dann im Ei und anschließend in den Mandelblättchen wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrustfilets darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Anschließend das Fleisch für circa 15 Minuten in den Backofen geben und weiter garen lassen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Chilischote entkernen und die Hälfte der Schote in feine Ringe schneiden. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Speckstreifen darin kurz anbraten. Anschließend die Schalottenwürfel, den Knoblauch sowie die Chili dazu geben und anschwitzen. Nun die Champignons in der Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, mit der Sahne auffüllen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und reduzieren lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Die Nudeln abgießen und vorsichtig mit der Soße vermengen. Den Brokkoli ebenfalls abgießen, kurz in etwas Butter schwenken und mit etwas Muskatnuss würzen. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Die Champignonnudeln mit den Hähnchenbrustfilet und dem Brokkoli auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Horst Lichter am 09. April 2010