

Hähnchen-Saltimbocca mit Tomaten-Nudeln

Für vier Portionen

Für die Tomatennudeln:

200 g Spaghetti	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
300 g Kirschtomaten	2 EL Olivenöl	50 g Tomatenmark
150 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer, Zucker	

Für das Hähnchen-Saltimbocca:

25 g getr. Öl-Tomaten	2 El Parmesan, frisch	25 g grüne Oliven
$\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone	6 El Olivenöl	2 Hähnchenbrustfilets, à ca. 200 g
6 Scheiben Parma-Schinken	12 Salbeiblätter	2 Zitronen
Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	

Spaghetti in reichlich, leicht gesalzenem Wasser al dente kochen, abgießen und beiseite stellen. Knoblauch und Zwiebel schälen und klein würfeln, Kirschtomaten halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, Tomatenmark zugeben und anrösten. Mit Gemüsefond ablöschen und die Kirschtomaten zugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten schmoren lassen.

Getrocknete Tomaten grob hacken und mit Parmesan, Oliven, etwas abgeriebener Zitronenschale, Salz, Pfeffer und 3 El Olivenöl in einen Blitzhacker geben und fein zerkleinern.

Von den Hähnchenbrustfilets die kleinen Filets abschneiden. Die großen Hähnchenbrustfilets in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Nacheinander in einem Gefrierbeutel mithilfe eines Plattiereisens dünn plattieren. Die kleinen Filets ebenfalls plattieren.

Den Parma-Schinken quer halbieren. Je 1 Tl Tomatenmasse auf die plattierten Fleischstücke streichen, mit je 1 Stück Schinken belegen und zur Hälfte zuklappen. Saltimbocca mit je 1 Salbeiblatt belegen und mit den Holzspießen verschließen.

Saltimbocca von beiden Seiten mit 3 El Öl beträufeln und in einer heißen Grillpfanne von jeder Seite etwa 5 Minuten braten.

Basilikum fein schneiden und unter die Tomatensauce rühren, Spaghetti zugeben und unter die Sauce schwenken. Tomatennudeln mit dem Saltimbocca anrichten.

Horst Lichter am 14. September 2013