

Hähnchen-Brust à la Saltimbocca mit scharfen Spaghetti

Für vier Portionen

Für das Hähnchen:

4 Hähnchenbrüste 8 Scheiben Parma-Schinken 8 Salbeiblätter
2 EL Olivenöl

Für die Spaghetti:

250 g Spaghetti 1 kleine Chilischote 1 rote Zwiebel
2 EL Olivenöl 1 EL Tomatenmark 1 TL Zucker
50 g getr. Öl-Tomaten Basilikum Salz, Pfeffer

Die Hähnchenbrüste längs halbieren, plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Je ein Blatt Salbei darauf legen und mit einer Scheibe Parma-Schinken umwickeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten etwa ein bis zwei Minuten anbraten. Im Ofen bei 80°C warm halten. Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen. Die Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln. Die getrockneten Tomaten ebenfalls klein würfeln. Chili, Zwiebeln und Tomaten in einer Pfanne im heißen Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark und Zucker zugeben und alles kurz anrösten. Mit etwa 100 Milliliter des Nudelwassers ablöschen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Den Ansatz mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln abgießen und in der heißen Sauce schwenken. Die Nudeln auf Tellern anrichten und jeweils zwei Hähnchenbruststücke darauflegen. Mit Basilikumblättern garniert servieren.

Horst Lichter am 02. November 2013