

Tomaten-Walnuss-Gemüse mit Hähnchen, Salbei und Pancetta

Für 2 Portionen

1 Hähnchenbrust	4 Tomaten	4 Scheiben Pancetta
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	3 Zweige Salbei
Zucker	Salz	Pfeffer
Olivenöl	30 g Walnusskerne	

Das Hähnchenfleisch waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Das Fleisch in Streifen schneiden. Die Tomaten vierteln und nochmals quer halbieren. Die Tomaten in eine heiße Pfanne mit einer Prise Zucker geben, damit der Tomatengeschmack noch mehr in den Vordergrund kommt. Einen Schuss Olivenöl dazugeben. Den Pancetta grob schneiden und zu den Tomaten in die Pfanne geben. Die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden und zu den Tomaten geben. Die Tomaten in der Pfanne flach drücken, damit der Saft aus den Tomaten austreten kann und es sich ein schöner Sud ergibt. Die Walnüsse klein hacken und zu den Tomaten in die Pfanne geben. In einer separaten Pfanne das Hähnchenfleisch anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Aroma einen Zweig Salbei mit anbraten. Weitere Salbeiblätter klein hacken und mit dem Hähnchen gut durch schwenken. Das Fleisch mit dem Saft einer Zitrone ablöschen und den ganzen Salbeizweig aus der Pfanne nehmen. Die Tomaten mit dem Hähnchen auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 16. 01. 2012