

Gefüllte Hühnchen-Brust vom Thüringer Bart-Huhn

Für 2 Personen

120 g Mehl	Mehl fürs Backbrett	3 Barthuhneier
1 Döschen Safran	Salz	2 Hühnchenbrüste
6 Zweige Zitronenmelisse	30 Blätter rote Gartenmelde	2 Blütenstände rote Gartenmelde
125 g Büffelmozzarella	Traubenkernöl	3 Zweige Rosmarin
Pfeffer	2 Knoblauchzehen	ca. 1/8 l Masala
Meersalz	ca. 1/8 l Sahne	40 g Butter

Mehl, drei Eigelb, den in etwas Wasser aufgelösten Safran und Salz zu einem Nudelteig verkneten und abgedeckt circa 20 Minuten ruhen lassen. Das Hähnchenfleisch waschen, abtrocknen und häuten. Jeweils eine „Tasche“ in das Fleisch schneiden. Die Blätter von 3 Zweigen Zitronenmelisse und Gartenmelde, waschen, trocknen und streifig schneiden und den Mozzarella in Scheiben schneiden. Im Wechsel Kräuterstreifen und Mozzarellascheiben einfüllen, mit den Kräutern abschließen, das Fleisch darüber klappen und mit Küchengarn fixieren. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Hitze sofort auf eine niedrige Stufe stellen und Rosmarinnadeln einstreuen. Das Fleisch in der Pfanne von allen Seiten anbraten, pfeffern und Knoblauchzehen zugeben. Wiederholt mit Masala und etwas heißem Wasser ablöschen, die restlichen Melissestängel dazugeben und das Fleisch leicht salzen. Das fertig gebratene Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit dem Knoblauch bedecken, mit Aluminiumfolie umwickeln und im vorgewärmten Backofen warm halten. Den Bratensatz mit dem restlichen Masala ablöschen und mit Sahne angießen. Dann gut verrühren, durch ein Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas kalter Butter aufschlagen. Den Nudelteig erneut kräftig durchkneten, ausrollen und mit Hilfe einer Nudelmaschine Bandnudeln mittlerer Breite herstellen. Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Meldeblüten in einer kleinen Pfanne mit etwas Fett sautieren. Die gefüllte Barthuhnbrust vom Küchengarn befreien, das Fleisch schräg aufschneiden und mit den Nudeln, der Soße und den sautierten Meldeblüten anrichten.

Regina Röhner aus Bernsdorf Dienstag, 14. Oktober