

Hähnchen-Geschnetzeltes mit grünen Bandnudeln

Für 2 Personen

250 g Hähnchenbrustfilet	250 g Bandnudeln, grün	5 Kirschtomaten
1 Zwiebel, groß	1 Salatgurke	1 Knollensellerie, klein
75 g Crème-fraîche	75 g Joghurt	2 EL Butterschmalz
200 ml Geflügelfond	200 ml Sahne	1 Bund Petersilie, glatt
1 Prise Zucker	1 Prise Zitronenpfeffer	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Bandnudeln in Salzwasser al dente kochen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in dem Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Aluminiumfolie ruhen lassen. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Den Knollensellerie schälen, die Hälfte grob schneiden und mit der Zwiebel im Bratensaft anschwitzen. Im Anschluss das Ganze mit Geflügelfond aufgießen und köcheln lassen. Nach fünf Minuten die Sahne dazugeben und weiter köcheln lassen. Die Crème-fraîche mit dem Joghurt zu einer Marinade verrühren und mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurke schälen und die Hälfte raspeln. Die Petersilie zupfen und grob hacken. Beides unter die Marinade mischen. Die Soße für die Nudeln durch ein Sieb gießen und mit etwas Zitronenpfeffer, Salz und etwas Zucker abschmecken. Die Nudeln zusammen mit dem Fleisch und der Soße auf Tellern anrichten. Den Gurkensalat in einer separaten Schale anrichten und beides zusammen servieren.

Antonia Schaper am 22. Dezember 2009