

Hähnchen in Champignon-Senf-Soße, Zucchini, Spätzle

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets a 200 g	375 g Mehl	2 Zucchini, mittelgroß
150 g Champignons, weiß	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
2 Eier	200 ml Sahne, süß	200 g Crème-fraîche
200 ml Gemüsefond	100 g Senf, mittelscharf	Paprikapulver, edelsüß
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrustfilets darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Filets aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm halten. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Anschließend im Bratenfett anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Gemüsefond ablöschen. Die Crème-fraîche, die Sahne und den Senf einrühren und köcheln lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein hacken. In einem Topf Öl erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch darin glasig dünsten. Die Zucchini von den Enden befreien, in Scheiben schneiden und dazugeben. Bei geringer Hitze langsam anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl mit den Eiern, 250 Milliliter Wasser und einem Teelöffel Salz zu einem glatten Teig verrühren bis er Blasen bildet. Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig mit Hilfe eines Spätzlehobels einfüllen. Die Spätzle abschöpfen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen. Die Hähnchenbrustfilets in der Soße wenden und zusammen mit dem Zucchini Gemüse und den Spätzle auf Tellern anrichten.

Antonia Engelhardt am 07. Januar 2010