

# Hähnchen-Saltimbocca mit Mangold-Nudeln

## Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets, a 200 g	10 Scheiben Parma-Schinken	300 g Bandnudeln, rot
2 EL Speisestärke	1 Staude Mangold	1 Knolle Ingwer
2 Zwiebeln	1 Bund Beifuß	10 Blätter Salbei
200 ml Sahne	250 ml Weißwein	2 L Rinderfond
200 ml Orangensaft	10 g Butterschmalz	160 g Butter
Olivener Öl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Salbeiblätter auf dem Fleisch verteilen und das Ganze mit dem Parma-Schinken umwickeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Hähnchenbrustfilet darin von allen Seiten scharf anbraten und anschließend im Backofen für 12 Minuten garen. Die Zwiebeln abziehen, den Ingwer schälen und anschließend beides klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und den Ingwer darin anrösten und das Ganze mit Orangensaft und dem Weißwein ablöschen. Den Beifuß abzupfen, Soßenansatz damit würzen und das Ganze einreduzieren lassen. Anschließend mit der Sahne, der Speisestärke und 80 Gramm Butter binden. Nun das Ganze schaumig pürieren. Die Bandnudeln im Rinderfond bissfest garen. Die restliche Butter erhitzen und den Mangold darin blanchieren. Anschließend den Mangold klein schneiden, unter die Nudeln mengen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenbrustfilets zusammen mit den Mangold-Nudeln auf Tellern anrichten und mit der Soße garnieren.

Mandy Hohmann am 08. Februar 2010