

# Huhn mit Kräuter-Walnuss-Kruste und Ricotta-Klößchen

## Für 2 Personen

2 Hühnerbrüste, a 150 g	200 g grüner Spargel	1 unbehandelte Zitrone
50 g Toastbrot	2 Eier	150 g Ricotta
25 g Parmesan	50 g Mehl	6 EL Butter
200 ml Sahne	120 ml Prosecco, trocken	50 g Walnüsse, ausgelöst
3 EL Trüffelöl	4 EL brauner Zucker	1 Bund Schnittlauch
2 Zweige Thymian	2 TL Meersalz	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Kruste das Toastbrot klein würfeln und die Thymian- und Salbeiblätter abzupfen und mit den Walnüssen klein hacken. Ein Ei trennen. Die Hälfte des Thymians mit dem Toastbrot, dem Salbei, drei Esslöffeln Butter und Trüffelöl, den Walnüssen, Pfeffer, Salz und dem Eigelb vermengen und mixen. Anschließend die Masse zwischen zwei Klarsichtfolien plattieren und im Gefrierfach kalt stellen. Die Hühnerbrüste waschen, trocken tupfen und in etwas Olivenöl rundum kräftig anbraten. Anschließend das Fleisch salzen und pfeffern und im Backofen weitergaren lassen. Die Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Den Spargel von den holzigen Enden befreien, auf Alufolie legen und mit dem Zitronensaft, den Zesten, etwas Meersalz, etwas Olivenöl und zwei Esslöffeln braunem Zucker bestreuen. Die Alufolie einschlagen und zwölf Minuten in den Backofen geben. Für die Ricotta-Klößchen etwas Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Parmesan reiben und gemeinsam mit dem Ricotta, dem übrigen Ei, dem Mehl, etwas Thymian und einem Esslöffel Butter gut vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend einige Klößchen daraus formen und im Salzwasser garkochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Für den Prosecco-Schaum die Schlagsahne, mit 100 Millilitern Prosecco, dem übrigen braunen Zucker, Salz und etwas Pfeffer in einen Topf geben und köcheln lassen. Drei Minuten vor Ende die Kruste auf die Hühnerfilets legen und die Grillfunktion aktivieren. Abschließend den übrigen Prosecco und die restliche Butter in den Prosecco-Schaum geben und aufschäumen. Die Klößchen abgießen und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter und dem restlichen Thymian kurz vor Ende anschwemmen. Die Hühnerbrüste mit dem Spargel und den Klößchen auf Tellern anrichten und mit dem Prosecco-Schaum und dem Schnittlauch garnieren.

Kathrin Müller am 23. Juni 2010