

Hähnchen-Geschnetzeltes mit Pilzen und Reis

Für 2 Personen

300 g Hähnchenbrustfilet	200 g Champignons	150 g Basmatireis
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	3 Eiertomaten
50 g Feldsalat	0,25 Bund Rucola	1 Römersalat
1 Ei	100 g Pinienkerne	0,25 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Estragon	2 Zweige Majoran	1 EL scharfer Senf
200 ml Hühnerfond	50 ml Gemüsefond	200 ml Sahne
200 ml Crème-fraîche	50 ml Sojasoße	70 ml Worcester-Soße
50 ml Himbeeressig	Zucker	Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Die eine Zwiebel abziehen und fein hacken. Die eine Hälfte der Zwiebeln in der Butter anschwitzen, den Rest für die Vinaigrette aufbewahren. Den Reis und die Pinienkerne zu geben und glasig anrösten. Anschließend mit Salzwasser aufgießen und gar kochen. Das Hähnchen waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Soja- mit der Worcester-Soße mischen und das Hähnchen damit marinieren. Die andere Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln anschwitzen. Das Hähnchen zu den Zwiebeln geben und anbraten. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Champignons ebenfalls mit in die Pfanne geben und mit braten. Das Ganze mit dem Hühnerfond ablöschen. Die Sahne und das Crème-fraîche einrühren. Die Petersilie, den Estragon und den Majoran zupfen und fein hacken. Den Römersalat in mundgerechte Stücke zupfen. Die Salate waschen und trocken schleudern. Die Tomaten vom Strunk befreien und in Würfel schneiden. Die Tomaten mit den Salaten vermischen. Für die Vinaigrette den Knoblauch abziehen, halbieren und eine Hälfte fein hacken. Die restlichen Zwiebeln zu dem Knoblauch geben. Den Gemüsefond, den Himbeeressig, den Senf, circa 150 Milliliter Olivenöl, eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer dazu geben. Das Ei aufschlagen, trennen und das halbe Eigelb untermengen. Die Vinaigrette pürrieren. Den Salat mit dem Dressing mischen und auf Tellern anrichten. Das Geschnetzelte vom Huhn mit Pilzen und Reis auf Tellern anrichten. Die gehackten Kräuter über das Ganze geben und servieren.

Svenja Sick am 28. Juli 2010