

Estragon-Hähnchen mit Tomaten-Soße und Tagliatelle

Für 2 Personen

2 kleine Hähnchenbrustfilets	150 g Tagliatelle (2 Nester)	100 g Champignons
400 g geschälte Tomaten	2 Schalotten	3 Knoblauchzehen
100 g Butter	50 ml Schlagsahne	1 Bund Basilikum
2 Lorbeerblätter	4 Stängel Estragon	1 TL Tomatenmark
1 TL Dijonsenf	1 unbehandelte Zitrone	50 ml Geflügelfond
5 EL Olivenöl	15 ml Estragonessig	50 ml trockener Weißwein
1 Prise Zucker	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Tomaten etwas abtropfen lassen und klein schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Tomaten mit einer Prise Zucker, etwas Salz und Pfeffer hinein geben und zu einem Mus einkochen lassen. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl und Butter erhitzen. Die Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken. Die Schalotten abziehen und klein schneiden. Den Estragon, die Lorbeerblätter, die Schalotten und die Knoblauchzehen zusammen mit dem Hähnchen in der Pfanne anbraten. Nach zehn Minuten das Ganze mit dem Estragonessig beträufeln und die Filets aus der Pfanne nehmen. Die Zutaten mit dem Weißwein ablöschen und den Geflügelfond dazu gießen. Den Senf und das Tomatenmark mit der Sahne unterrühren. Anschließend das Hähnchenbrustfilet wieder hinzu geben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Eine weitere Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Pilze putzen, mit dem Zitronensaft beträufeln und etwa vier Minuten darin braten. Die gebratenen Pilze anschließend ebenfalls in die Tomatensauce hinein geben. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Tagliatelle fünf bis sieben Minuten darin kochen. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und klein hacken. Das Nudelwasser abgießen. Die Basilikumblätter und die restliche Butter zu den Nudeln geben und unterrühren. Das Estragon-Hähnchen mit der Tomatensauce und der Tagliatelle in Basilikum-Butter auf Tellern anrichten und servieren.

Lilo Dust am 05. Oktober 2011