

# Hähnchen-Brust mit Limetten-Spinat und Prosecco-Soße

## Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets a 180 g	210 g Blattspinat	1 Knoblauchzehe
1 Limette	100 g kalte Butter	50 ml Schlagsahne
65 ml Prosecco	90 ml Geflügelfond	90 ml Gemüsefond
1 Bund Lorbeerblätter	3 schwarze Pfefferkörner	10 g Ingwer
1 Muskatnuss	1 TL Puderzucker	1 EL Öl
Salz	Cayennepfeffer	schwarzer Pfeffer

Für die Proseccosoße den Puderzucker in einem Topf bei schwacher Hitze karamellisieren lassen. Den Prosecco dazugeben und einkochen lassen. 65 Milliliter Gemüsefond, ein Viertel der Lorbeerblätter und die Pfefferkörner hinzufügen und erneut etwas einkochen lassen. Die Sahne dazugeben und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Schale der Limette abreiben. Etwas Limettenschale in die Soße geben und einige Minuten darin ziehen lassen. Die Soße durch ein Sieb gießen, die Butter untermischen und mit dem reduzierten Prosecco abschmecken. Für den Limettenspinat den Spinat waschen und trocken schleudern. Den Knoblauch abziehen und ein Viertel davon kleinhacken. Den Ingwer schälen. In einer Pfanne den restlichen Gemüsefond mit dem Spinat, dem Knoblauch und dem Ingwer erhitzen. Die Butter und die Limettenschale hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatabrieb abschmecken. Anschließend den Knoblauch und den Ingwer wieder entfernen. In einer Pfanne das Öl schwach erhitzen lassen. Die Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und auf beiden Seiten anbraten. Den Geflügelfond hinzufügen, einen Deckel auf die Pfanne setzen und die Hähnchenbrust darin bei etwa 70 Grad zehn Minuten ziehen lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Proseccosoße mit dem Stabmixer aufschäumen. Die Hähnchenbrust schräg in dicke Scheiben schneiden und mit dem Limettenspinat und der Soße auf Tellern anrichten.

Ute Schlösser am 23. November 2011