

Hähnchen-Brust mit Parmesan, Blumenkohl-Makkaroni-Auflauf

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets	6 Scheiben Prosciutto	3 Scheiben Pancetta
160 g kurze Makkaroni	1 Scheibe Bauernbrot	1 kleiner Blumenkohl
1 unbehandelte Zitrone	1 Knoblauchzehe	90 g reifer Cheddar
40 g Parmesan	80 g Crème-fraîche	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	Olivenöl	Meersalz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Wasser abkochen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Pancetta in eine Herd- und Ofenfeste Form auslegen, die Form in den oberen Teil des Ofens schieben. Vom Blumenkohl die dickeren Blätter und den harten Teil des Strunkes entfernen, den Kopf vierteln. Die Viertel mit der Schnittkante nach unten in einen Topf geben. Den Blumenkohl mit kochendem Wasser übergießen und auf hoher Temperatur ziehen lassen. Das Wasser salzen und die Nudeln zugeben. Anschließend etwas Olivenöl einträufeln. Und alles köcheln lassen. Den Cheddar reiben. Den Pancetta aus dem Ofen nehmen und zusammen mit Rosmarinnadeln, Brot und einem Schuss Olivenöl in der Küchenmaschine mixen, bis grobe Brösel entstehen. Ein Sieb über eine Schüssel setzen, um das Kochwasser aufzufangen. Nudeln und Blumenkohl abgießen und in die Gratinform füllen. Die Form auf den Herd stellen und ungefähr 130 Milliliter Nudelkochwasser hineingießen. Den Knoblauch, den geriebenen Käse und die Crème-fraîche hinzugeben. Den Blumenkohl mit einer Kochzange zerkleinern. Die Masse abschmecken und bei Bedarf weiteres Kochwasser zufügen. Anschließend die Brotbrösel darüber streuen und das Ganze im oberen Teil des Backofens acht Minuten überbacken. Den Parmesan fein reiben. Thymianblätter abzupfen. Die Unterseite der Hähnchenbrust mit einem kleinen Messer über Kreuz einschneiden. Das Fleisch mit Pfeffer würzen. Die Filets nebeneinander legen und mit den Thymianblättern bestreuen. Etwas Zitronenschale drüber reiben und mit dem Parmesan bedecken. Etwas von dem Parmesan fürs servieren beiseitelegen. Drei Scheiben Schinken über das Fleisch legen und überlappen lassen. Das Ganze mit Öl beträufeln und mit dem restlichen Thymian betreuen. Die Filets mit Frischhaltefolie bedecken und flach klopfen bis diese ungefähr einen Zentimeter dick sind. Die Hähnchenbrüste in einer Pfanne auf der Schinkenseite anbraten. Zwischendurch wenden und mit Olivenöl beträufeln. Zuletzt die Schinkenseite kross werden lassen. Das Fleisch aufschneiden und mit Olivenöl beträufeln. Zitrone in Spalten schneiden und alles auf dem Gratin anrichten.

Claudia Basirico am 01. Februar 2012