

Fruchtig gefüllte Hähnchen-Brust mit Knöpfle

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrustfilets, à 200 g	150 g Schafskäse	250 g Aprikosen
1 Knoblauchzehe	0,5 Bund Basilikum	200 g Mehl
2 Eier	50 ml Sahne	200 ml trockener Weißwein
100 ml Mineralwasser	75 ml Orangensaft	Butterschmalz
schwarzer Pfeffer, Salz		

Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und eine Tasche hineinschneiden. Anschließend zwischen Frischhaltefolie gleichmäßig flach klopfen. Das Basilikum waschen, trocken schleudern und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Aprikosen putzen und von den Kernen befreien. Drei Aprikosen, den Schafskäse und einige Basilikumblätter würfeln und miteinander vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Hähnchenbrustfilet mit der Basilikum-Aprikosen-Masse füllen, mit Küchengarn verschließen und würzen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz zerlassen. Das Hähnchenbrustfilet darin anbraten und mit dem Orangensaft und dem Weißwein ablöschen. Die übrigen Aprikosen in Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Aprikosen, den Knoblauch und das restliche Basilikum in die Soße geben, salzen und bei geringer Hitze einkochen lassen. Anschließend die Sahne hinzufügen, noch einmal kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Knöpfle Salzwasser zum Kochen bringen. Aus Mehl, Eiern und Wasser einen Teig zubereiten und kurz ruhen lassen. Mit dem Spätzlehobel den Teig portionsweise in das kochende Wasser hobeln und kurz aufkochen lassen. Die fruchtig gefüllte Hähnchenbrust mit den selbstgemachten Knöpfle auf Tellern anrichten und servieren.

Patricia Schafhirt am 23. Juli 2012