

# Hähnchen-Saltimbocca mit cremigen Spinat-Nudeln

## Für zwei Personen

2 Hähnchenbrust, à 155 g	2 Scheiben Parma-Schinken	100 g grüne Bandnudeln
250 g Blattspinat	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Muskatnuss	2 Stiele Salbei	250 ml Sahne
125 g Crème-fraîche	20 ml Weißwein, trocken	100 ml Gemüsefond
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Die Nudeln in reichlich Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Zwei Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen, dann die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Den Spinat, waschen, trocken tupfen und hinzufügen. Anschließend mit dem Fond ablöschen und bei schwacher Hitze aufkochen lassen. Das Hähnchenfilet waschen, trocken tupfen und der Länge nach aufschneiden, so dass es auf einer Seite geschlossen bleibt. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Nun beide Filets mit jeweils einer Scheibe Parma-Schinken und zwei Salbeiblättern füllen, dann wieder zusammenklappen und mit einem Holzstäbchen zusammenstecken. Zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Filets darin bei mittlerer Hitze braten. Jede Seite sechs Minuten. Die restlichen Salbeiblätter durch das Bratfett schwenken. Anschließend mit zwei Esslöffeln Weißwein ablöschen und kurz erhitzen. Die Crème-fraîche unter den Spinat rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Muskatnuss abschmecken. Die Nudeln abgießen, abschrecken, abtropfen und unter den Blattspinat mengen, dabei kurz erhitzen. Das Hähnchen-Saltimbocca mit den Spinat-Nudeln auf einem Teller anrichten. Mit dem Bratensatz beträufeln und den Salbeiblättern garnieren und servieren.

Carlo Macrini am 26. September 2012