

Gefüllte Perlhuhn-Brust mit Chili-Bandnudeln

Für zwei Personen

2 Perlhuhnbrüste à 150 Gramm	250 g Bandnudeln	8 Kirschtomaten
1 Bund Rucola	1 Zweig Rosmarin	1 Ei
1 Pck. Ricotta	3 EL Bärlauchpesto	100 ml Geflügelfond
3 EL Butter	2 cl Wermut	2 cl Balsamico, rot
Olivenöl, Butterschmalz	1 Prise Zucker	Chilipulver, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Perlhuhnbrüste waschen, trocken tupfen und seitlich eine Tasche einschneiden. Den Ricotta mit dem Bärlauchpesto, einem Eigelb, Salz und Pfeffer vermengen. Die Perlhuhnbrüste mit der Ricottafüllung füllen. Die Perlhuhnbrüste mit Zahnstochern verschließen. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Perlhuhnbrüste darin anbraten. Den Rosmarinzweig hinzugeben und das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Perlhuhnbrüste in der Pfanne 13 Minuten im Backofen fertig garen. Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser gar kochen. Den Geflügelfond mit dem Wermut und dem Balsamico in einer Pfanne reduzieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten in Olivenöl, dem Zucker und etwas Salz in einer Pfanne anbraten. Die Butter zerlassen und die Nudeln darin schwenken. Mit Chili, Salz und Pfeffer würzen. Die Perlhuhnbrust mit den Chilibandnudeln und den Tomaten auf einem Teller anrichten. Mit der Wermut- Balsamico-Soße garnieren und servieren.

Christel Looft am 08. Oktober 2012