

Paprika-Hähnchen mit Wiener Butter-Spätzle, Blatt-Salat

Für zwei Personen

2 Hühnerbrüste à 150 Gramm	1 Gemüsezwiebel	1 Eichblattsalat
1 Rucola	1 rote Paprika	1 Limette
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Eier	200 g glattes Mehl
250 ml Milch	250 ml Geflügelfond	125 ml Sahne
3 EL Tomatenmark	100 g Butter	125 ml trockener Weißwein
2 EL Honig	1 EL Senf	2 EL Sojasoße
3 EL Traubenkernöl	3 EL Apfelessig	Paprikapulver
Salz, Pfeffer		

Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Paprika vom Strunk befreien, die Kerne entfernen und ebenfalls klein schneiden. Die Zwiebeln und die Paprika in Butter anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Geflügelfond, der Sahne und dem Tomatenmark auffüllen. Die Hühnerbrüste waschen, trocken tupfen und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen und 15 Minuten garen. Für die Spätzle, das Mehl, die Eier und die Milch zu einem festen Teig verrühren. Den Teig drei Minuten ruhen lassen. Reichlich Salzwasser erhitzen und mit einem Spätzlehobel die Spätzle in das Salzwasser hobeln. Butter zerlassen und die Spätzle aus dem Wasser heben und in der Butter schwenken. Die Petersilie klein schneiden und dazu geben. Nach 15 Minuten die Hühnerbrüste aus der Soße nehmen. Die Soße mit dem Stabmixer verrühren und durch ein Sieb passieren. Mit Sahne, Butter, Honig und Limettensaft verfeinern und die Hühnerbrüste wieder dazugeben. Kurz vor dem Servieren die Soße erneut aufschäumen. Den Blattsalat waschen, trocken schleudern und rupfen. Den Senf, den Honig, die Sojasoße und das Kernöl mit dem Apfelessig vermengen. Mit Salz würzen und den Salat mit dem Dressing marinieren. Das Paprikahendl auf einem Teller anrichten, die Butterspätzle dazugeben und mit der Soße garnieren und servieren.

Jürgen Liechtenecker am 10. Oktober 2012