

Hähnchen-Brust auf Büffel-Mozzarella-Tomaten-Bett

Für zwei Personen

400 g Hähnchenbrustfilet	4 Scheiben Bacon	125 g Büffelmozzarella
150 g Feldsalat	5 Romatomaten	5 Eier
Butter	500 g Weizenmehl	1 Prise Backpulver
tasmanischer Bergpfeffer	Balsamico-Essig	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zunächst den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Das Weizenmehl, einen Teelöffel Salz, das Backpulver, die Eier und 220 Milliliter Wasser in eine Rührschüssel geben und so lange schlagen, bis Luftblasen entstehen. Den Teig zehn Minuten ruhen lassen. Dann nochmals den Teig schlagen, bis er sich ziehen lässt ohne zu reißen. Anschließend den Spätzlehobel auf den Topf mit dem kochenden Salzwasser legen. Den Teig mit dem Spatel portionieren und langsam durch die Löcher streichen. Die Spätzle kurz aufkochen lassen. Anschließend abschöpfen und mit Butter, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Tomaten vom Strunk befreien und mit dem Mozzarella in feine Stücke schneiden. Bis auf ein paar Tomaten beides miteinander vermengen. Das Ganze mit dem tasmanischen Bergpfeffer und Salz abschmecken. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch würzen und in eine Auflaufform geben. Die Tomaten-Mozzarella-Masse darauf verteilen und dann für circa zehn Minuten in den Ofen geben. Den Bacon in einer Pfanne knusprig braten. Anschließend den Salat waschen, trocken schleudern und die restlichen Tomatenstücke hinzugeben. Das Ganze mit dem Balsamico-Essig beträufeln. Die Hähnchenbrust auf dem Büffelmozzarella-Tomaten-Bett mit Spätzle und Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Nadine Perschau am 22. April 2013