

Zitrus-Hähnchen aus dem Salz-Teigmantel mit Tagliatelle

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrüste à 175 g	250 g Tagliatelle	250 g Mehl
1 unbehandelte Orange	3 Knoblauchzehen	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ Knolle Ingwer	6 Cherry-Tomaten	1 rote Pfefferschote
3 Eier	125 ml Sahne	250 ml Hühnerfond
75 ml trockener Weißwein	3 EL Cognac	2 EL Tomatenmark
250 g Salz	1 Stange Zitronengras	Olivenöl, Butter
Mehl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Mehl mit 250 Gramm Salz, den Eiern und drei Esslöffeln Wasser zu einem Teig kneten, anschließend etwas ruhen lassen. Die Orange waschen und etwas von der Schale abreiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen. Zwei Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein würfeln. Die Pfefferschote längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Das Zitronengras halbieren. Die Hähnchenbrüste waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Hähnchenbrüste darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend herausnehmen und etwas Butter in die Pfanne geben. Den Ingwer, den Knoblauch und die Pfefferschote in der Butter andünsten. Den Orangenabrieb, den Orangensaft und die Zitronengrassstangen hinzugeben und alles einköcheln lassen. Den Salzteig zu zwei Platten ausrollen und die Hähnchenbrüste darauf legen, anschließend mit der Orangenbutter beträufeln, zu festen Päckchen formen und im Backofen 20 Minuten lang garen lassen. Einen Topf mit ausreichend Salzwasser aufsetzen und die Tagliatelle darin garen lassen. Die Cherry-Tomaten waschen und halbieren, die Schalotte abziehen und fein hacken. Den verbleibenden Knoblauch ebenfalls abziehen und pressen. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und den Knoblauch mit der Schalotte darin andünsten. Etwas Mehl dazugeben und mit dem Fond sowie dem Weißwein ablöschen. Das Tomatenmark, den Cognac und die Sahne hinzufügen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Cherry-Tomaten unterheben. Die Hähnchenbrüste aus dem Salzteig nehmen. Das Zitrus-Hähnchen mit den Tagliatelle und der Cognac-Tomaten-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Elisa Santella am 01. Oktober 2013