

Gepfefferte Hähnchen-Spieße in Trüffel-Soße

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------------------|--------------------------|--------------------|
| 2 Hähnchenbrustfilets, á 160 g | 3 Schalotten | 50 g Trüffelbutter |
| 2 EL Waldhonig | 1 Bund glatte Petersilie | 3 g Trüffel |
| 1 EL Trüffelkondiment | 3 EL Olivenöl | 1 TL Meersalz |
| 1 TL bunte Pfefferkörner | Salz, Pfeffer | |

Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in eineinhalb Zentimeter große Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und in fünf Millimeter große Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen. Die Fleisch- und Schalottenwürfel auf die Spieße stecken und bei mittlerer Hitze vier Minuten in der Pfanne garen. Den Honig, die Petersilie, das Meersalz und die Pfefferkörner dazugeben und mit dem Fleisch 30 Sekunden braten. Anschließend die Spieße herausnehmen und zum warmhalten in Alufolie wickeln. Die Trüffelbutter zum Bratensud in die Pfanne geben, schmelzen und mit Salz, Pfeffer und Trüffelkondiment abschmecken. Die Spieße auf Tellern anrichten und mit der Sauce und den Trüffeln garnieren.

Sebastian Noack am 17. Januar 2014