

Hähnchen-Champignon-Geschnetzeltes, Servietten-Knödel

Für zwei Personen

250 g Hähnchenbrustfilet	150 g Champignons	150 g Toastbrot
1 Zwiebel	1 Zitrone	2 Eier
80 g Butter	25 ml trockener Weißwein	310 ml Milch
250 ml Geflügelfond	100g Crème-fraîche	4 Stängel glatte Petersilie
2 EL Weizendunst	2 EL Mehl	3 EL Sonnenblumenöl
Balsamicoessig, hell	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Das Toastbrot würfeln, 1/3 der Würfel in etwas Butter bräunen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und die Hälfte in Butter anschwitzen. Die Eier mit der Milch verrühren und mit dem Toastbrot und den angeschwitzten Zwiebeln vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Alufolie einschlagen, spannen und zubinden. In Salzwasser oder im Dampfeinsatz je nach Größe circa 20 Minuten garen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Das Hähnchenfilets waschen, trocken tupfen, klein schneiden, leicht mit Weizendunst mehlieren und bei hoher Hitze in etwas Sonnenblumenöl kurz anbraten, entnehmen und würzen. Die restlichen Zwiebelwürfel im Bratensatz anschwitzen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Champignonscheiben zugeben, mit Salz und Zitronensaft würzen und mit anschwitzen. Anschließend diese entnehmen und zum Fleisch geben. Zwei Esslöffel Butter zerlassen, zwei Esslöffel Mehl dazu geben, mit der Flüssigkeit aufgießen und mit dem Schneebesen glatt rühren. Circa zehn Minuten zu einer Sauce einkochen lassen. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Den Bratensatz in der Pfanne bräunen lassen, mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die eingekochte Sauce zugeben, durchkochen, eventuell passieren und aufmixen. Die Fleisch und Champignonscheiben in die Sauce geben und mit fein gehacktem Schnittlauch, sowie Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Serviettenknödel in Scheiben schneiden. Anschließend das Geschnetzelte mit den gerösteten Serviettenknödelscheiben auf dem Teller anrichten und servieren.

Tanja Hirsch am 13. März 2014