

Hähnchen-Brust mit Spätzle und Morchel-Rahm-Soße

Für zwei Personen

Für das Hähnchen:

1 Hähnchenbrust, circa 300 g 500 ml Geflügelfond Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

20 g getr. Morcheln 30 g Butter 200 ml Sahne
500 ml Rinderfond Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

2 Eier 100 g Mehl 1 Muskatnuss
20 g Butter Salz

Die Stiele von den Morcheln entfernen und für zehn Minuten in heißem Wasser einweichen. Die Morcheln anschließend ausdrücken und das Einweichwasser filtern. Die Butter erhitzen, die Morcheln darin anbraten und mit dem Einweichwasser ablöschen. Alles reduzieren. Anschließend die Hälfte der Sahne zugeben, erneut einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Geflügelfond zum Kochen bringen. Währenddessen die Hühnerbrust waschen, trocken tupfen, längs in zwei Teile schneiden und parieren. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Das Fleisch nun in den Geflügelfond geben und für etwa zehn Minuten darin garen lassen. Das Mehl zusammen mit den Eiern, dem Salz, und ein wenig Abrieb der Muskatnuss zu einem Teig verrühren. Eine ausreichende Menge Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Teig vom Brett in das siedende Wasser schaben. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen abschöpfen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin schwenken. Die Hähnchenbrust zusammen mit den Spätzle sowie der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Marion Leopoldi am 22. Oktober 2014