

# Tagliatelle mit Hähnchen-Brust, Champignon-Sahne-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Nudeln:**

400 g Tagliatelle

**Für die Hähnchenbrust:**

300 g Hähnchenbrustfilet    2 rote Zwiebeln    Olivenöl

**Für die Sauce:**

200 g Champignons	1 Zitrone	200 ml Crème-fraîche
200 ml Sahne	100 g Parmesan	50 ml trockener Weißwein
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Oregano

Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 80 Grad Umluft erhitzen. Für die Nudeln Salzwasser in einem Topf aufkochen, die Nudeln hineingeben und bissfest kochen. Für die Sauce die Zwiebeln abziehen und fein schneiden. Die Petersilie und die Hälfte des Oregano fein hacken. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln glasig anbraten und die Hähnchenstreifen für einige Minuten dazugeben. Anschließend beides auf einem Teller im Ofen warmhalten. Den Sud in der Pfanne mit Weißwein ablöschen, die Champignonscheiben dazugeben und kurz anbraten. Anschließend die Crème-fraîche, die Sahne, die Petersilie und den Oregano untermengen. Die Sauce zehn Minuten köcheln lassen. Die Schale einer Zitrone abreiben und die Sauce mit dem Abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf noch etwas Zitronensaft auspressen und in die Sauce geben. Die Hähnchenstreifen und die Zwiebel zurück in die Sauce geben und nochmals kurz aufkochen lassen. Für die Garnitur das Basilikum und den restlichen Oregano zupfen. Einen Topf mit reichlich Olivenöl erhitzen und die Basilikumblätter darin frittieren. Den Parmesan reiben. Die Tagliatelle mit der Hähnchenbrust und der Champignon-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten, mit geriebenem Parmesan, dem Oregano und den frittierten Basilikumblättern garnieren und servieren.

Fred Hilke am 26. November 2014