

# Hähnchen-Brust mit Spätzle und Curry-Sahne

**Für zwei Personen**

**Für die Hähnchenbrust:**

2 Hähnchenbrustfilets à 200 g     $\frac{1}{2}$  TL scharfes Paprikapulver    Olivenöl  
Salz, Pfeffer

**Für die Currysahne:**

100 g Ananas, frisch	500 ml Geflügelfond	200 ml Sahne
50 g Butter	25 g Kartoffelstärke	5 g Zucker
1 EL Currypulver	1 Chilischote, klein	250 ml Ananassaft

Salz, Pfeffer

**Für die Spätzle:**

100 g Mehl	2 Eier	20 ml Milch
4 g Salz	2 EL Butter	

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Die Hähnchenbrust waschen und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen. Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Hähnchenbrust hineingeben und von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend in den Backofen geben.

Für die Spätzle die Eier aufschlagen und mit der Milch und dem Salz zusammengeben. Das Mehl durch ein Sieb hinzugeben und die Masse so lange schlagen bis sie Blasen wirft. Anschließend zur Seite stellen und ruhen lassen.

Für die Currysahne die Butter in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Das Kartoffelmehl hinzugeben und stark rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Mit dem Geflügelfond und Ananassaft ablöschen und die Sahne und das Currypulver hinzufügen. Die Chilischote halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Sauce mit dem Zucker, Salz, Pfeffer und der Chili abschmecken. Die Ananas vom Grün und der Schale befreien und in kleine Würfel schneiden. In die Sauce geben und etwas ziehen lassen. Anschließend erneut mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Wasser in einen Topf geben, salzen und zum Kochen bringen. Den Spätzleteig durch ein Spätzlesieb in das Wasser geben und zwei Minuten kochen lassen. Mit einem Sieb aus dem Wasser holen und abtropfen lassen. Butter in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Die Spätzle hineingeben, schwenken und mit Salz abschmecken.

Die Hähnchenbrust in Currysahne mit Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Dietmar Walter am 17. August 2015