

Hähnchen-Brust mit Senf-Kruste, Bandnudeln, Zuckerschoten

Für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrustfilets à 160 g	100 ml Sahne	1 TL gelbes Currypulver
Salz	Pfeffer	

Für die Senfkruste:

2 Eier	50 g Butter	2 EL grober Senf
2 EL Semmelbrösel	1 TL gemahlene Senfkörner	Salz
Pfeffer		

Für die Bandnudeln:

100 g Bandnudeln	100 g Zuckerschoten	80 g Emmentaler
80 ml Sahne	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Hähnchenbrust mit Senfkruste Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. In eine Auflaufform legen.

Für die Senfkruste Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Salz, Senf, Semmelbrösel und Senfmehl unterheben. Die Masse für die Kruste auf die Filets streichen und kleine Butterflöckchen darauf verteilen. Im Ofen ca. 20 Minuten gratinieren.

Für die Bandnudeln diese in kochendem Salzwasser bissfest garen und abgießen. Zuckerschoten waschen und halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zuckerschoten andünsten. Emmentaler reiben. Sahne mit Emmentaler vermischen. Käse-Sahne-Mischung über die Nudeln geben und verrühren. Zuckerschoten unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchenbrust aus dem Ofen nehmen, seitlich die Sahne angießen und für weitere 5 Minuten in den Ofen geben.

Den Schnittlauch waschen, trockenwedeln und grob hacken.

Hähnchenbrust mit Senfkruste und Bandnudeln mit Zuckerschoten in Sahnesauce auf einem Teller anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Abdel-Halim Said am 17. Mai 2016