

Hähnchen-Saltimbocca mit Senf-Feigen-Jus, Spätzle

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

2 Hähnchenbrustfilets à 200g	60 g Taleggio	4 Scheiben Serranoschinken
ca. 6 frische Salbeiblätter	Mehl	40 g Butter
Olivenöl	Salz	bunter Pfeffer

Für die Sauce:

4 frische Feigen	1 Orange (Saft)	4 EL Portwein
2 EL grobkörniger süßer Senf	100 g Sahne	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Spätzle:

120 g Mehl	2 Eier	1 Muskatnuss
Salz		

Für die Zuckerschoten:

100 g Zuckerschoten	2 EL Butter	Zucker, Salz
---------------------	-------------	--------------

Für die Garnitur:

Essbare bunte Blumen

Für das Saltimbocca:

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Das Hähnchen waagrecht in dünne Scheiben schneiden, etwas plattieren, wenn nötig. Salbei, Serranoschinken und Taleggio auf die Scheibe legen und mit oberer Scheibe abdecken, Zahnstocher zum verschließen nutzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. In einer Pfanne mit Öl und Butter und etwas Salbei anbraten. Im Ofen ca. 15 Minuten weitergaren lassen.

Für die Sauce:

Feigen abbrausen, trocken tupfen und komplett mit Haut kleinschneiden. In einer Pfanne mit Senf und Portwein anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zucker und Sahne verfeinern. Orange halbieren, Saft auspressen und auffangen. Die Sauce damit abschmecken.

Für die Spätzle:

Mehl mit 60 ml Wasser vermengen. Eier aufschlagen und mit Muskat und Salz dazugeben. So lange verrühren, bis sich Bläschen bilden. Kurz ziehen lassen und dann durch die Spätzlepresse in leicht kochendes Wasser schaben.

Für die Zuckerschoten:

Zuckerschoten waschen, trocken tupfen und die Enden abschneiden. In einer Pfanne mit Butter schwenken, mit Salz bestreuen und in Zucker etwas karamellisieren lassen.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Inga Quotadamo am 25. Juni 2018