

Hähnchen-Brust im Speckmantel, Pasta, Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrustfilets	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	75 g Mascarpone	1 EL Milch
6 dicke Scheiben Bacon	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Pasta-Teig:

200 g Hartweizengrieß	50 g Weizenmehl	1 Ei (M)
Salz		

Für das Basilikum-Pesto:

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	100 g Pinienkerne	1 Knoblauchzehe
25 g Parmesan	125 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL grobes Meersalz

Für die gefüllte Hähnchenbrust:

Für die Füllung etwa 10 Basilikumblätter abzupfen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides mit Mascarpone, Milch, Salz und Pfeffer verrühren. Zitronenzesten abziehen, den Saft auspressen und die Creme damit abschmecken.

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und eine kleine Tasche einschneiden. Mit 1 EL der angerührten Creme füllen. Zusammenklappen und mit 2-3 Scheiben Bacon umwickeln.

Das Fleisch bei nicht allzu großer Hitze ca. 15 Minuten in einer Pfanne mit Öl braten.

Für den Pasta-Teig:

Hartweizengrieß mit Mehl und einer Prise Salz vermischen.

Das Ei aufschlagen und in einem Messbecher mit so viel Wasser auffüllen, dass man auf insgesamt 95 g Flüssigkeit kommt. Diese anschließend mit der Mehlmischung vermengen. Den entstandenen Teig nun mit der Nudelmaschine zu Tagliatelle ausdrehen.

Für das Basilikum-Pesto:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Knoblauch abziehen und grob hacken. 75 g Basilikumblätter abzupfen. Basilikumblätter, Salz und Knoblauch in einen Blitzhacker geben. Im Blitzhacker fein zerkleinern. Olivenöl nach und nach zugießen und die Masse gut durchmischen. Abgekühlte Pinienkerne fein zerkleinern und zugeben. Parmesan fein reiben und unterrühren, anschließend nicht weiter mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katrin Bruns am 10. September 2018