

Hähnchen-Brust mit Tomaten-Soße und Ricotta-Plätzchen

Für zwei Personen

250 g Hähncheninnenfilet	400 g Ricotta	40 g Parmesan
700 g passierte Tomaten	1 Zitrone	8 schwarze Oliven
1 getrocknete Chili	2 Knoblauchzehen	1 Bund Basilikum
2 EL Mehl	1 Muskatnuss	2 EL Tomatenmark
dunkler Balsamico-Essig	Olivenöl, Zucker	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die Chilischote ebenfalls fein hacken. Die Oliven entsteinen und fein hacken. Das Tomatenmark zusammen mit etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch, den Chili und die Oliven hineingeben und kurz mitbraten. Alles mit dem Balsamico Essig ablöschen und die passierten Tomaten zugeben. Das Hähnchenfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in die Tomatensauce geben und alles für 15 bis 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Den Parmesan reiben und mit dem Ricotta vermengen. Etwas Zitronenabrieb, etwas Muskatnuss, das Mehl, sowie das Ei in die Käsemasse geben und alles gut vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Aus der Ricotta-Mischung kleine Plätzchen formen und diese langsam in die Pfanne geben, braten und vorsichtig wenden. Das Hähnchen zusammen mit den Ricotta-Plätzchen auf einem Teller anrichten und servieren.

Philip Lohmann am 15. Oktober 2013