

Hähnchen-Brust mit Shiitake-Pilzen und Glasnudeln

Für 4 Personen

4 Hähnchenbrustfilets (à ca. 150 g)	Salz	80 g Butterschmalz
2 Knoblauchzehen	2 EL Sojasauce	1 EL Honig
250 g Shiitakepilze	2 große Möhren	1 Bund Lauchzwiebeln
100 ml Hühnerbrühe	300 g Glasnudeln	Fischsauce

Backofen auf 120 Grad vorheizen. Hähnchenbrustfilets abspülen und trockentupfen. Hähnchen salzen und in 10 g Butterschmalz rundherum anbraten. Herausnehmen. Knoblauch schälen. Mit Sojasauce und Honig pürieren. Hähnchenbrustfilets auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der Sojasaucenmischung bestreichen. Hähnchen im Backofen ca. 30 Minuten garen. Shiitakepilze putzen und vierteln. Möhren putzen, waschen und in Stücke schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Scheiben schneiden. 10 g Butterschmalz erhitzen. Möhren, Pilze und Zwiebeln darin anbraten. Brühe aufkochen. Glasnudeln (einige beiseite stellen) in eine Schale geben und mit der Brühe übergießen. Glasnudeln zum Gemüse geben. Mit Soja- und Fischsauce würzen. Übrige Glasnudeln im übrigen Butterschmalz knusprig frittieren. Hähnchen aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Mit der Glasnudel-Gemüsemischung und frittierten Glasnudeln anrichten

Jacqueline Amirfallah 09. Januar 2013