

Hähnchen-Taler mit Gorgonzola, Tagliatelle mit Mandeln

Für 4 Personen

Für die Hähnchentaler:

3 Bio-Hähnchenbrustfilets	1 rote Paprikaschote	2 Lauchzwiebeln
1 rote Chilischote	2 EL Gorgonzola	1 EL geriebene Mandeln
1 Bioeiweiß	Meersalz, Pfeffer	1 EL Butter

Für die Tagliatelle:

500 g Tagliatelle	Meersalz	1 Knoblauchzehe
2 Bund Basilikum	60 g geschälte Mandelkerne	1-2 EL Honig
100 ml gutes Olivenöl	Pfeffer	400 g italienische Eiertomaten
150 g Pecorino		

Für die Hähnchentaler:

Hähnchenbrüste waschen, trockentupfen und in 5 mm große Würfel schneiden. Paprika und Lauchzwiebeln waschen, putzen und fein würfeln. Chilischote längs halbieren, Kerne entfernen und die Schote fein würfeln. Fleisch, Paprika, Lauchzwiebeln, Chili, Gorgonzola, geriebene Mandeln und Eiweiß gründlich verkneten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse kleine (etwa tischtennisballgroße) Frikadellen formen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Geflügeltaler darin von jeder Seite etwa 3 Minuten lang braten.

Für die Tagliatelle:

Die Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen und in ein Sieb abgießen. Knoblauch schälen. Basilikum abspülen, trockenschütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Basilikumblätter mit Mandelkernen, Knoblauch und Honig in einen hohen Mixbecher füllen und mit dem Pürierstab zerkleinern. Weitermixen, dabei das Olivenöl nach und nach einlaufen lassen, bis eine Paste entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten grob hacken. Pecorino fein reiben. Die heißen Tagliatelle mit der Basilikum-Mandel-Sauce, den gehackten Tomaten und dem geriebenen Pecorino mischen. Mit den Hähnchentälern auf Tellern anrichten und am besten lauwarm servieren.

Christian Henze am 19. Juli 2013