

Hähnchen-Brust mit Basilikum und Tomaten-Pilz-Gemüse

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrust	200 g Tagliatelle	10 Egerlinge
10 weiße Champignons	10 Kirschtomaten	1 EL Pinienkerne
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	0,5 Bund Basilikum
0,5 Bund Rosmarin	1 EL Butter	1 EL Tapenade
50 ml Gemüsebrühe	2 EL Olivenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze erhitzen. Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit einem kleinen Messer drei Mal einen Zentimeter lang und tief einritzen beziehungsweise eine Tasche einschneiden. Ein paar Blätter vom Basilikum zupfen, jeweils ein großes Blatt zusammenfalten und in die Taschen stecken. Das Huhn mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Hähnchen von allen Seiten anbraten. Anschließend das Ganze etwa 17 Minuten im Ofen fertig garen. Die Tagliatelle in einem Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser bissfest garen. Die Kirschtomaten kurz in heißes Wasser tunken, abschrecken, die Haut abziehen, halbieren und den Strunk entfernen. Die Pilze putzen und halbieren. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl die Schalotten anschwitzen, die Pilze hinzugeben und anbraten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, die Pinienkerne hinzugeben und kurz mit anschwanken. Anschließend die Rosmarinnadeln zupfen. Nun die Tomatenhälften sowie die Rosmarinnadeln hinzugeben, erneut würzen und fertig garen. Kurz vor dem Servieren die Butter in einer Pfanne erwärmen. Die Knoblauchzehe andrücken und mit den restlichen Basilikumstielen und dem Hähnchen in der aufschäumenden Butter final anbraten. Anschließend die Tagliatelle abgießen, mit dem restlichen Olivenöl sowie der Tapenade und einem Schuss Fond anschwanken. Die Tagliatelle mit einer Gabel dekorativ aufrollen. Die mit Basilikum gespickte Hähnchenbrust mit dem Tomaten-Pilzgemüse und den Oliven-Nudeln auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 17. Juni 2011