

Cremige Linguine, Burrata, Honig, Zitronen-Hähnchen

Für 4 Personen

600 g Hähnchenbrustfilets	16 Parmaschinken	16 Salbeiblätter
3 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Pfeffer
1 kleine Zucchini	1 kleine Zwiebel	2 EL Olivenöl
1 kl. Hand. Pinienkerne	3 EL Mascarpone	150 ml Milch
150 ml Gemüse-Brühe	1 Burrata	$\frac{1}{2}$ Chilischote
2 EL flüssiger Honig	500 g Linguine	

Die Hähnchenbrustfilets in ca. 2 cm dicke Scheiben (ca. 16 Scheiben) schneiden. Auf jede Fleischscheibe ein Salbeiblatt legen und dann mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Die Butter bei mittlerer Temperatur in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Zitrone in Scheiben schneiden und zur Butter in die Pfanne geben. Die Fleischpäckchen mit Salz (Vorsicht, falls der Schinken schon etwas salzig ist) und Pfeffer würzen und in der Zitronen-Butter braten. Anschließend das Hähnchen auf einen ofenfesten Teller legen und im auf 80 °C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) warmhalten.

Die Zucchini und die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Zucchiniwürfel zusammen mit den Pinienkernen darin anbraten. Anschließend den Mascarpone, die Milch und die Brühe angießen. Das Ganze kurz aufkochen und dann den Burrata unterrühren.

Die Chilischote sehr fein würfeln. Die Sauce mit den Chiliwürfeln, dem Zitronenabrieb, den gehackten Kapern und dem Honig würzen. Nochmals aufkochen und abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem ausreichend großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Linguine entsprechend der Packungsanleitung al dente kochen. Die fertigen Linguine abgießen und anschließend unter die Sauce mischen.

Linguine auf Tellern anrichten und das Zitronenhähnchen daraufsetzen.

Christian Henze am 01. März 2024