

Hähnchen-Brust mit Champignon-Ragout

Für 2 Portionen

2 Hähnchenbrustfilets	500 g Champignons	1 Schalotte
1 Zwiebel	200 g Risoni	1 EL Butter
500 ml Fond	100 ml Weißwein	0,5 Bund Salbei
Sahne, Butter	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln und gemeinsam mit den Risoni-Nudeln kurz in der Pfanne anschwitzen. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und diesen verdampfen lassen. Wie ein Risotto immer wieder mit Fond aufgießen und kochen lassen, bis sie gar sind. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und einen Esslöffel Butter hinzufügen. In der Zwischenzeit eine weitere Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Für das Champignonragout die Champignons vierteln und mit Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Die Zwiebel in kleine Würfel und den Salbei in feine Streifen schneiden und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Mit Fond ablöschen und aufgießen, die Sahne hinzufügen und alles einkochen lassen. Abschließend salzen und pfeffern und das Bratenöl aus der Hähnchen-Pfanne unterrühren. Zum Anrichten zunächst das Risoni-Risotto auf Tellern platzieren, danach das Hähnchen tranchieren und auf das Risotto legen. Als letztes das Champignonragout über das Hähnchenbrustfilet geben.

Steffen Henssler am 20. Dezember 2013