

Hähnchenbrustfilet in Majoran-Sauce auf Tagliatelle



Hähnchenbrustfilet mit Zucchini und Aubergine in Majoran-Sauce

Mein Majoran- und mein Oreganostrauch auf dem Fensterregal wuchsen kräftig vor sich hin. Zeit, um ein Gericht nur mit Majoran als Hauptwürze zuzubereiten. Ich habe in demr Überschrift des Rezepts nur Majoran genannt, denn Majoran ist nur die gezüchtete Art, Oregano dagegen die wilde Art. Sie gehören beide der gleichen Gattung an und der Geschmack variiert nur sehr wenig.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Hähnchenbrustfilet
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- $\frac{1}{2}$ Zucchini

- $\frac{1}{2}$ Aubergine
- 1 Schuss trockener Weißwein
- 200 ml Hühnerfond
- 100 ml Wasser
- 1 TL Crème double
- $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ TL dunkle Sojasauce
- 10 Zweige frischer Majoran
- 10 Zweige frischer Oregano
- etwas frischer Zitronensaft
- 40 g Feta
- 40 g schwarze Oliven
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 150 g Tagliatelle

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zwiebeln, Knoblauchzehen und Lauchzwiebeln schälen und kleinschneiden. Das Hühnchenbrustfilet quer in dünne Scheiben schneiden. Die halbe Zucchini und Aubergine ebenfalls in dünne Scheibe schneiden. Beim Majoran und Oregano die Blättchen von den holzigen Stielen zupfen und kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln, Knoblauchzehen und Lauchzwiebeln darin anbraten. Das Hühnchenfleisch hinzugeben und ebenfalls anbraten. Dann die Zucchini- und Auberginenscheiben hinzugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und dann die Röststoffe am Boden des Topfes mit einem Kochlöffel kräftig ablösen. Den Gemüsefond und das Wasser hinzugeben. Mit der Creme Double etwas binden. Und mit der Sojasauce noch ein wenig würzen und der Sauce ein wenig braune Farbe geben.

Parallel dazu die Tagliatelle nach Anleitung zubereiten.

Feta und schwarze Oliven kleinschneiden. Die Hühnchenfleisch-Gemüse-Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte noch zu wenig Sauce vorhanden sein, kann man diese mit etwas Weißwein noch verlängern. Feta und Oliven hinzugeben und in der Sauce nur erhitzen. Etwas Zitronensaft zum Schluss zum Abrunden hinzugeben.

Pasta und Hühnchenfleisch-Gemüse-Mischung in einem tiefen Nudeltellern anrichten und großzügig Sauce drüber geben.