

Hähnchengeschnetzeltes mit Steinpilzen in Rahmsauce auf Pappardelle



Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit Steinpilzen und knusprigen Speckstreifen auf Pasta

Eine schmackhafte Alternative zu gebratenem oder gefülltem Hähnchenbrustfilet oder auch Hühnerfrikassee. Es gelingt eigentlich immer, denn eine Mehlschwitze ist einfach und schnell zubereitet und sie bindet die Sauce sämig ab. Der Weißwein und der Fond geben das Ihrige an Geschmack an die Sauce ab. Die Sahne sorgt für helle Farbe. Und Steinpilze und Speck liefern noch eine zusätzliche, kräftige Geschmacksnuance.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen

- 1 Frühlingszwiebel
 - 4–5 Steinpilze
 - 1 Scheibe durchwachsener Bauchspeck
 - trockener Weißwein
 - 200 ml Geflügel- oder Gemüfefond
 - 8–10 Stängel frische Petersilie
 - 100 ml Sahne
 - 1 EL Mehl
 - Salz
 - Pfeffer
 - Butter
-
- 250 g Pappardelle

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 40 Min.

Die Steinpilze in Stücke schneiden, Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Steinpilze bei mittlerer Temperatur 8–10 Minuten anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Die Speckscheibe quer in Streifen schneiden und in der gleichen Pfanne in Butter kross anbraten. Ebenfalls herausnehmen und auch separat beiseite stellen.

Das Hähnchenbrustfilet längs in zwei Scheiben schneiden und diese dann quer in kurze Stücke. Schalotte, Knoblauchzehen und Frühlingszwiebel schälen und kleinschneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Das Gemüse kurz darin anbraten, dann das kleingeschnittene Filet dazugeben und mitbraten. Das Mehl auf die Butter am Topfbeoden geben und eine amehlschwitze zubereiten. Dazu das Mehl mit dem Kochlöffel kräftig in der Butter rühren und etwas anbraten. Dann mit einem guten Schuss trockenem Weißwein ablöschen. Alles gut verrühren und den Wein zu $\frac{1}{3}$ reduzieren. Dann den Fond hinzugeben. Und die Sahne. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von der Petersilie die Blätter abzupfen, diese kleinschneiden und hinzugeben. Alles 15 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Währenddessen die Pappardelle nach Anleitung zubereiten.

Die Sauce nochmals abschmecken. Pasta in zwei tiefen Nudeltellern anrichten, großzügig vom Hähnchengeschnetzelten mit Sauce darüber geben und das Ganze mit einigen Streifen knusprigem Speck krönen.