

Linguine

MIT KNUSPRIG GEBRATENER HÄHNCHENBRUST



Zutaten für 4 Personen:

2	Hähnchenbrustfilets (je ca. 200 g)
	Salz
	Pfeffer
4 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
3	Rosmarinzweige
1 TL	Zucker
100 ml	Rotwein
500 g	Datteltomaten
500 g	Linguine

Von Lacroix benötigen Sie:

600 ml	Geflügel Fond
1 Glas	Sommer-Trüffel
1 Becher	Tomaten-Paste

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilets – mit oder ohne Haut – trocken tupfen, kräftig würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl, 1 gequetschten Knoblauchzehe und 1 Rosmarinzweig bei geringer Hitze auf der Hautseite 8–10 Min. braten. Restliche Knoblauchzehen mit den Nadeln von 2 Rosmarinzweigen fein hacken. Linguine nach Packungsanweisung kochen.

Hähnchenbrust umdrehen, gehackten Rosmarin, Knoblauch und Zucker zugeben, kurz karamellisieren, dann mit Rotwein ablöschen, einkochen. Gewürfelte Tomaten in die Pfanne geben. Etwas Geflügel Fond zugeben, bei großer Hitze einkochen, wieder etwas Geflügel Fond zugeben und einkochen. Den Vorgang wiederholen, bis die Hähnchenbrüste gar sind.

Linguine abgießen, aber nicht abschrecken, Hühnerbrust aus der Pfanne nehmen. Trüffel hobeln und mit Trüffel Fond und restlichem Olivenöl in die Sauce geben. Die Sauce soll sämig, aber nicht zu dick sein.

Die Tomaten-Trüffel-Sauce mit den Nudeln mischen, noch einmal aufkochen und dann auf Teller verteilen. Hühnerbrust in Scheiben schneiden und auf die Nudeln legen. Nach Belieben mit Parmesan servieren.