

Hähnchenbrust mit Traubenrahm und Kräuterschupfnudeln

- 600 gr Hähnchenbrustfilet
- 50 gr. **De Cecco** Semola di grano duro
- 5 cl **Galliano Kräuterlikör**
- 4 TI Schalotten (Bananenzwiebeln) fein gehackt
- 250 gr. halbierte **kernlose grüne Bio Weintrauben**
- 20 gr. gehackte gemischte Kräuter (glatte Petersilie / Schnittlauch)
- 200 ml Bio Sahne grünes Land
- 500 **gr.Landmanns Schupfnudeln**
- 50 gr. Butter 1 Ei 100 gr. gehobelte Mandeln
- 400 ml Geflügelfond von *Lacroix*
- Fleur de Sel**, 1 Esslöffel **Sasso Bio Olivenöl**
- Rote Johannisbeeren zum garnieren

Den Geflügelfond von *Lacroix* in einem Topf auf ca. 2/3 reduzieren und bei Seite stellen. Die Bananenzwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, mit etwas Butter anschwitzen. Die halbierten kernlosen Weintrauben dazu geben mit **Galliano Kräuterlikör** ablöschen. Dann mit der Sahne auffüllen und einköcheln lassen.

Die Hähnchenbrust waschen und würzen. In dem Hartweizengrieß von **de Cecco** wälzen. Im Anschluss daran im, mit **Fleur de Sel** und Pfeffer aus der Mühle, gewürzten und zerschlagenen Ei wenden und mit Mandelblättchen panieren.

Die Hähnchenbrust in einer Mischung aus Sasso Bio Olivenöl und Butterschmalz bei zärtlichem Feuer anbraten und in den auf 150° vorgeheizten Backofen geben bis sie eine Kerntemperatur von 72° erreicht haben. Die Temperatur lässt sich am besten mit einem digitalen **Einstechthermometer von TFA** ermitteln.

In der Zwischenzeit die **Landmanns Schupfnudeln** in der Pfanne anbraten.

Abschmecken, mit einer Messerspitze Cayenne, frisch gemahlenem Muskat ,**Fleur de Sel** und Pfeffer aus der Mühle und mit gehackten Kräutern vervollständigen.

Den eingeköchelten Gefl. ügel Fond zum Traubenragout geben und abschmecken mit einem Schuss unserer heutigen Weinempfehlung.

Die Hähnchenbrust in drei bis vier Scheiben schneiden und anrichten, garnieren mit den roten Johannisbeeren

2006 Achkarren
Badischer Grauer Burgunder
Qualitätswein trocken