

Gefüllte Hähnchenbrust mit Laugenknödeln und Basilikumsoße

Zutaten für die Hähnchenbrust (für 3 Personen):

- 400 g (mit Haut) Hähnchenbrust
- 0,5 rote Paprika
- 20 g Chorizo
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 3 EL Öl
- 3 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zehen Knoblauch

Ofen auf 160 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Hähnchenbrust jeweils in der Mitte trennen, auf die Hautseite legen und je einmal schräg bis zur Haut einschneiden, sodass eine Tasche entsteht. Paprika schälen und in feine Streifen schneiden. Chorizo dünn aufschneiden.

Das Geflügelfleisch mit Paprikastreifen und Chorizo füllen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. In einer Pfanne kurz scharf auf der Hautseite anbraten, anschließend etwa 12 Minuten im Ofen garen. Danach 2-3 Minuten in einer Pfanne mit Olivenöl, gehackten Kräutern und gehacktem Knoblauch fertig braten.

Zutaten für die Knödel:

- 2 Laugenstangen
- 2 Eier
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 5 Zweige Petersilie
- 100 ml Milch

Laugenstangen in Würfel schneiden. Die Butter erwärmen. Zwiebel und Petersilie fein hacken.

Laugenwürfel, Zwiebel, Petersilie, Eier, Butter und Milch in eine Schüssel geben und vermengen. Den Teig zu tischtennisballgroßen Kugeln formen und in hitzebeständige Klarsichtfolie wickeln. Anschließend in Alufolie wickeln und 15 Minuten in kochendem Wasser garen.

Zutaten für die Soße:

- 0,5 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 100 ml Weißwein
- 150 ml Hühnerbrühe
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Basilikum
- 1 EL Speisestärke

Zwiebel schälen, fein schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein aufgießen, die Flüssigkeit etwa 5 Minuten einköcheln lassen, dann die Hühnerbrühe dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Die Flüssigkeit durch ein Sieb abseihen und wieder in einen Topf geben. Sahne hinzufügen und die Soße mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum in feine Streifen schneiden und dazugeben. Falls die Soße zu flüssig ist, mit Speisestärke binden.

Zum Anrichten jeweils etwas Soße auf die Teller geben. Aufgeschnittene Laugenknödel darauf anrichten und mit einem Rosmarinzweig dekorieren. Hähnchenbrust ebenfalls aufschneiden und daneben auf die Teller legen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 06.07.2022

Koch/Köchin: Martin Ritsch

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen