

# Tagliatelle mit Huhn, Hühnerknusper und Liebstöckel-Öl

## Zutaten für das Liebstöckel-Öl (für 4 Personen):

- 2 Bund Liebstöckel
- 250 ml Rapsöl

Liebstöckel fein schneiden. Mit dem Öl in einer Küchenmaschine mit Heizfunktion oder in einem Topf bei 70 Grad für 20 Minuten rühren. Durch ein Tuch passieren und kaltstellen.

## Zutaten für die Pasta:

- 4 (mit Haut) Maishähnchen-Brüste
- 100 ml Noilly Prat
- 100 ml Weißwein
- 4 Eigelb
- 3 TL Butter
- 2 Zehen junger Knoblauch
- 2 Zweige Liebstöckel
- 2 Zweige Thymian
- 400 g Tagliatelle
- 1 l Geflügelfond
- 100 g braune Champignons
- 200 g Baby-Blattspinat
- 1 EL fein geschnittene Blätter Liebstöckel
- Meersalz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 Bio-Zitrone

Haut der Maishähnchen-Brüste abziehen, flach auf ein Holzbrett legen und mehrmals mit einer dünnen Rouladen-Nadel einstechen. Zwischen Backpapier auf ein Backblech legen, mit einem weiteren Backblech beschweren und bei 155 Grad circa 2 Stunden langsam trocknen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen und erkalten lassen. In kleine Stücke hacken und beiseitestellen.

Noilly Prat und Weißwein in einen kleinen Topf geben, aufkochen und auf 1 Viertel einkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Eigelbe unter die Weinreduktion mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Maishähnchen-Brüste in Würfel schneiden (circa 2 mal 2 cm). 1 TL Butter mit angegedrückten Knoblauchzehen in einer Pfanne aufschäumen. Hähnchenwürfel salzen, pfeffern und mit Kräuterzweigen kurz in der schäumenden Butter anbraten. Knoblauch und Kräuterzweige entfernen, Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Pfanne mit Küchenpapier auswischen, 1 TL Butter hineingeben und aufschäumen, Babyspinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und warmstellen.

Erneut Pfanne mit Küchenpapier auswischen, die braunen Champignons in 1 TL aufgeschäumter Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken und warmstellen.

Tagliatelle in Geflügelfond bissfest kochen. Pasta aus dem Topf in Pfanne schöpfen. Eigelb-Wein-Mischung unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zuletzt Liebstöckel, Champignons und gebratene Hähnchenwürfel unterheben.

In vorgewärmte tiefe Teller je 1 EL Babyspinat geben. Mit Hilfe von Besteck die Pasta jeweils als Nest darauf anrichten. Knusprige Hühnerhaut darüberstreuen, mit Liebstöckel-Öl umträufeln und servieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 02.06.2022

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)