

Hähnchenbrust

im Schinkenmantel

mit Gnocchi-Spargelpfanne



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 Eigelb (M)
- 800 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 100 g Mehl
- 100 g Stärke
-
- 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel,
- 1 Bund grüner Spargel
- 1 Bund weißer Spargel
- ½ Zitrone (heiß gewaschen)
- 250 ml Weißwein (trocken oder halbtrocken)
- 4 EL geriebener Parmesan
- 2 EL kalte Butter
-
- 8 Scheiben Schwarzwälder Schinken
- 8 Blätter Basilikum
- 4 Hähnchenbrustfilets
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für den Gnocchi-Teig die Kartoffeln mit Schale gar kochen, pellen und durch eine möglichst feine Presse geben. Die Masse abkühlen lassen.
2. Anschließend Eigelbe, sowie Mehl, Stärke und eine großzügige Prise Salz untermengen und alles auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem leicht klebrigen Teig verarbeiten (sollte dieser noch zu weich und feucht sein, einfach etwas Mehl zufügen).
3. Für das Formen der Gnocchi die Hände mit Stärke bestäuben und den Teig zu einem langen Strang formen. Danach in mundgerechte Stücke schneiden und diese jeweils über eine Gabel gerollt zu kleinen ovalen Klößchen formen.
4. Die Gnocchi im Anschluss noch in gesalzenem Kochwasser für 3–4 Minuten garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann sofort mit der Schaumkelle abschöpfen und auf einem großen Teller abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Spargel von den holzigen Enden befreien und die weiße Variante von der Spitze abwärts schälen – beide Sorten in grobe Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer, dem Abrieb und Saft der Zitrone marinieren.
6. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
7. Die Hähnchenbrüste leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und von jeder Seite ein Basilikumblatt darauf legen. Zum Schluss noch mit Schinken umwickeln und in heißem Olivenöl ringsherum scharf anbraten.
8. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, die vorbereiteten Gnocchi, Zwiebeln, Knoblauch und Spargel in die heiße Pfanne geben, um sie kurz anzubraten und alles mit Weißwein ablöschen. Sobald der Wein etwas reduziert ist, mit etwas kalter Butter, sowie Parmesan verfeinern und alles gemeinsam anrichten.