

Geflügel Rezepte

Geflügelbrüstchen Venezia

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Geflügel, Gemüse, Hähnchen, Morchel

2	Hähnchenbrüste	1	Frühlingszwiebel
6	Getrocknete Morcheln	80 g	Champignons
	Schweinenetz	1	Knoblauchzehe
	Basilikumblätter	1	Tasse/n Fleisch- oder Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer; weiß	2	Tomaten
1	Essl. Butterschmalz		Basilikumblätter
2	Karotten		Oregano
1	Zucchini		

Getrocknete Morcheln ca. 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen, dann in kleine Stücke schneiden. Die Haut von den Hähnchenbrüsten mit dem Messer leicht lösen und die Morchelstücke dazwischen schieben.

Mit Jodsalz und Pfeffer würzen, mit Basilikumblättern belegen und in das Schweinenetz wickeln. In heißem Butterschmalz die Brüstchen kurz anbraten. Karotten und Zucchini in Pommes - Frites - Größe schneiden und in den Römertopf geben. Champignons in Achtel schneiden und dazu; ebenfalls die zerkleinerte Frühlingszwiebel. Das Gemüse mit der Brühe aufgießen und die gehackte Knoblauchzehe sowie Oregano dazugeben.

Die Geflügelbrüstchen draufsetzen und den Römertopf schließen. Im Bratrohr bei ca. 200 Grad alles nun ca. 35 Minuten garen. Die Geflügelbrüstchen herausnehmen, zum Gemüse kommen die Würfel von zwei abgezogenen und entkernten Tomaten. Alles mit fein geschnittenen Basilikumblättern, Jodsalz und Pfeffer abschmecken.

Verschiedenfarbige, gekochte und in Butter angeschwenkte Nudeln auf Tellern anrichten, die Gemüsestäbchen darauf verteilen, die aufgeschnittene Hähnchenbrust drauflegen. Mit der Sauce aus dem Römertopf leicht angießen.