

Hähnchenbrustfilet

AUF GEMÜSEFETTUCCINE IN ORANGENSAUCE



Zutaten für 2 Personen:

| | |
|--------|---|
| 2 | Hähnchenbrustfilets, ohne Haut und Knochen |
| 250 g | Fettuccine |
| 1 | Karotte |
| 150 g | Zuckerschoten |
| 150 g | Knollensellerie |
| 1 | Schalotte |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 EL | Butter |
| 100 ml | Sahne |
| | Salz und Pfeffer aus der Mühle |

Von Lacroix benötigen Sie:

| | |
|-----|-------------------------|
| 1-2 | Beutel Sauce à l'Orange |
|-----|-------------------------|

Vorbereitung:

Karotte und Sellerie in dünne, ca. 6 cm lange Streifen (Julienne) schneiden. Schalotte schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl glasig dünsten. Fettuccine al dente kochen und die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen. 500 ml Wasser zum Kochen bringen und gut salzen.

Zubereitung:

Gemüstreifen und Zuckerschoten im Salzwasser blanchieren (kurz aufkochen), eiskalt abbrausen und abtropfen lassen. Das Olivenöl erhitzen, die Hähnchenbrustfilets darin auf allen Seiten anbraten und zugedeckt ca. 10 Minuten bei reduzierter Hitze fertig garen. Auf einem Teller zugedeckt warmhalten. Die flüssige Sahne und die Sauce à l'Orange

in die Pfanne geben und kurz aufkochen. Schalottenwürfel, das blanchierte Gemüse sowie die heißen Fettuccine dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Die Gemüsefettuccine mit der Sauce auf warmen Tellern anrichten und die Hähnchenbrustfilets daraufsetzen. Mit verschlungenem Schnittlauch garnieren.