

Riccioli mit Hähnchenbrust, Frühlingszwiebeln und Champignons in Weißwein-Sahne-Sauce

Zutaten für: 4 Personen

400	g	Hähnchenbrustfilet
250	g	braune Champignons
1	Zehe	Knoblauch
120	g	Lauchzwiebeln
200	ml	Sahne
100	ml	Weißwein (Weißburgunder)
50	g	Bacon
1	TL	Thymian
1	TL	Petersilie
1/2	TL	Zucker
1	EL	Parmesan (frisch gerieben)
500	g	Riccioli
1	TL	Butter
		Olivenöl
		Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 45 Minuten

Zubereitung:

Zu Beginn marinieren wir das Hähnchen. Dafür das Hähnchen in Streifen schneiden, mit dem Thymian, einer guten Prise Salz und einem Schluck Olivenöl in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen, fein hacken und zum Hähnchen geben. Alles gut vermischen mit Klarsichtfolie abdecken eine halbe Stunde durchziehen lassen. Bitte nicht in den Kühlschrank stellen!

Die Pilze waschen, den Stielansatz entfernen und in Viertel schneiden. Die Lauchzwiebeln waschen, von dem äußersten Blatt befreien, Stielansatz und oberste Spitzen anschneiden. Dann die Lauchzwiebeln bis zum obersten Viertel in Ringe schneiden. Das grüne obere Viertel brauchen wir später, also nicht wegwerfen! Petersilie waschen und beiseite legen.

Jetzt kann es losgehen, schneidet den Bacon in feine Streifen und bratet diesen in einer beschichteten Pfanne in etwas Olivenöl kross aus. Nehmt den Bacon aus der Pfanne und legt ihn auf etwas Küchenpapier zum Abtropfen.

Stellt das Kochfeld auf höchste Stufe und bratet das Hähnchen im verbleibenden Olivenöl/Baconfett von jeder Seite 1,5 Minuten an, bitte wendet das Huhn nur einmal und nehmt es dann aus der Pfanne und stellt es beiseite.

In dem, in der Pfanne verbleibenden Öl, bratet ihr jetzt die Champignons scharf an. Wenn diese auch gut Farbe genommen haben, nehmt sie ebenfalls aus der Pfanne und stellt zur Seite.

Stellt das Kochfeld auf mittlere Stufe und zerlasst die Butter in der benutzten Pfanne. Die Pfanne nicht auswaschen, da sonst ganz viele Aromen verloren gehen.

Jetzt gebt die Lauchzwiebeln und den Zucker in die Pfanne und lasst alles 5 Minuten anschwitzen. Die Lauchzwiebeln sollen keine Farbe nehmen. Gebt eine gute Prise Salz in die Pfanne und löscht alles mit dem Weißwein ab. Lasst den Wein um die Hälfte reduzieren, dann gebt die Sahne, die Champignons und den Parmesan in die Pfanne und lasst alles auf kleiner Flamme weiter köcheln.

Während die Sauce köchelt, stellt für die Pasta einen Topf mit Wasser auf den Herd und stellt das Kochfeld auf maximale Leistung.

Bis das Wasser kocht, schneidet das restliche Grün von den Lauchzwiebeln in feine Ringe und hackt die Petersilie klein.

Wenn das Wasser sprudelnd kocht, dies kräftig salzen und die Riccioli in das Wasser geben. Da die Pasta später noch kurz in der Sauce zieht, zwei Minuten weniger kochen, als auf der Packung angegeben ist.

Wenn die Pasta zwei Drittel der Kochzeit überschritten hat, die Hähnchenstreifen in die Sauce geben, umrühren und so abschmecken, das sie leicht übersalzen ist, da die Pasta das später wieder ausgleicht.

Pasta abgießen und sofort in die Sauce geben, die feinen Ringe von den Lauchzwiebeln, die Petersilie und den Bacon zur Pasta geben und alles gut durchmischen. Jetzt noch so lange kochen, bis die Sauce schön cremig ist. Dann einmal abschmecken und sofort servieren.

Ich gebe gerne noch etwas frisch geriebenen Parmesan und ein paar Spritzer Olivenöl über die Pasta.

Guten Appetit!