



Pouletbrust-Piccata mit Trüffel-Lauch-Linguini

Hauptspeisen, KSW 04.09.2015

portionen 4 · **schwierigkeitsgrad** Mittel · **quelle** ZDF, Lafer, Lichter, Lecker

ZUTATEN

4 Pouletbrüstchen, küchenfertig, à ca. 120-150 g

50g Parmesan

2 Eier

50g Butterschmalz

Mehl zum Wenden

Salz, Pfeffer

200g Schalotten

1/2 Knoblauchknolle

25g Butter

100ml Weisswein

300ml Geflügelfond

25g eiskalte gewürfelte Butter

25g geriebenen Parmesan

Salz

Chili aus der Mühle

1 Stange(n) Lauch

400g frische Linguini

25g Butter

150ml hellen Geflügelfond

50g schwarzen Wintertrüffel

12 Kirschtomaten

1 Limette, unbehandelt

ZUBEREITUNG

Die Pouletbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Den Parmesan fein reiben und mit den Eiern mixen. Dann die melierten Brüstchen durch die Ei-Parmesan-Mischung ziehen und im erhitzten Butterschmalz von beiden Seiten vier bis fünf Minuten goldbraun braten. Die Butter zugeben und die Piccata kurz darin nachbraten. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit für den Parmesanschaum Schalotten und Knoblauch putzen und in walnussgroße Würfel schneiden. Die Butter in einem breiten Topf erhitzen und sämtliches Gemüse darin langsam hell rösten. Mit Weisswein ablöschen und mit Fond aufgiessen und bei mittlerer Temperatur auf die Hälfte einkochen.

Im Anschluss den aromatischen Sud durch ein feines Sieb laufen lassen, mit Salz und Chili abschmecken und die eiskalte Butter Stück für Stück mit einem Schneebesen einrühren. Zum Schluss den Parmesan zugeben und den Sud mit einem Stabmixer schaumig auf mixen.

Die Tomaten waschen und einzeln auf ein Backblech geben. Die Schale der Limette abreiben, den Saft auspressen. Die Tomaten mit Limettenabrieb und -saft, Olivenöl und Pfeffer würzen und im Backofen bei 140 Grad Ober/ Unterhitze 12 bis 15 Minuten garen.

Den Lauch waschen, putzen und in ca. fünf bis sechs Zentimeter lange, sehr dünne Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Lauchstreifen darin anschwitzen. Die frischen Nudeln zugeben und mit erhitztem Geflügelfond aufgießen. Die Nudeln solange garen, bis der Fond aufgebraucht ist. Mit Salz und Chili würzen und wenig Parmesanschaum zugeben. Mit frisch gehobeltem Trüffel verfeinern.

Zum Servieren die Nudeln in tiefe Teller verteilen. Die Piccata halbieren und auf die Nudeln setzen.

Mit reichlich aufgemixtem Parmesanschaum und den Tomaten anrichten.